



Gotowanie

**FAGOR**

Maksymalna wydajność  
w ograniczonej przestrzeni

Kuchnia modułowa: Kore 700



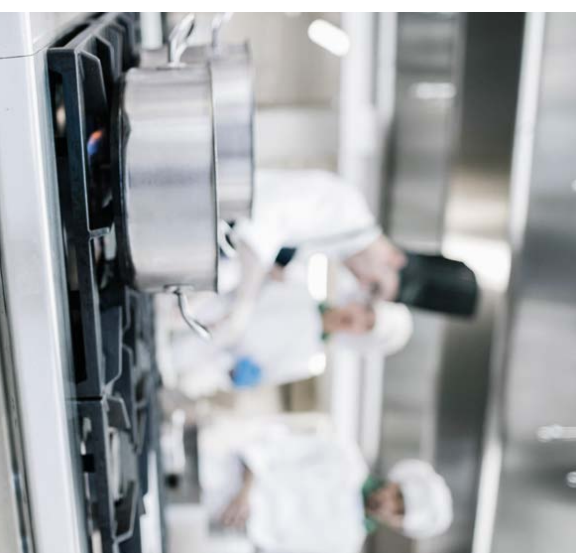
# KORE GENERATION

Generacja KORE jest owocem ponad sześćdziesięcioletniego doświadczenia oraz wiedzy z zakresu branży gastronomicznej, mających swój początek w gotowaniu.

Została zaprojektowana specjalnie, aby ułatwić Ci pracę. Generacja solidnych przemysłowych kuchni modułowych przygotowana na intensywne użytkowanie i maksymalną wydajność. Ergonomiczna, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu, spełnia wysokie standardy bezpieczeństwa, niezawodności i zaufania, których wymaga profesjonalna kuchnia.

Wynik: linia urządzeń grzewczych, gwarantująca trwałość i łatwość utrzymania ich w czystości.



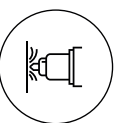


Charakterystyka ogólna  
Generacja Kore

## Solidny projekt

### Idealne wykończenia i duża wytrzymałość

Laseryowe spawanie i automatyczne polerowanie gwarantują solidność urządzeń oraz ich trwałość i niezawodność.



**Nowości!** Spawanie laserowe łączy elementy szybko i minimalizuje odkształcenia termiczne. Jedynie podgrzewa części, które powinny zostać połączone, co zapobiega deformacji powierzchni urządzeń. Gwarantuje idealne wykończenie i niewidoczne spawy między urządzeniami.

### Standardowe wymiary

200, 400, 800 lub 1200 mm szerokości

### Wpuszczane blaty

Wpuszczane blaty każdego elementu mają 1,5 mm grubości.

### Produkcja

Wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304 (20/10), a w miejscach, w których wymagane są lepsze właściwości (Zbiorniki kotłów grzewczych, warki do makaronu), w stali AISI 316.

### Moc

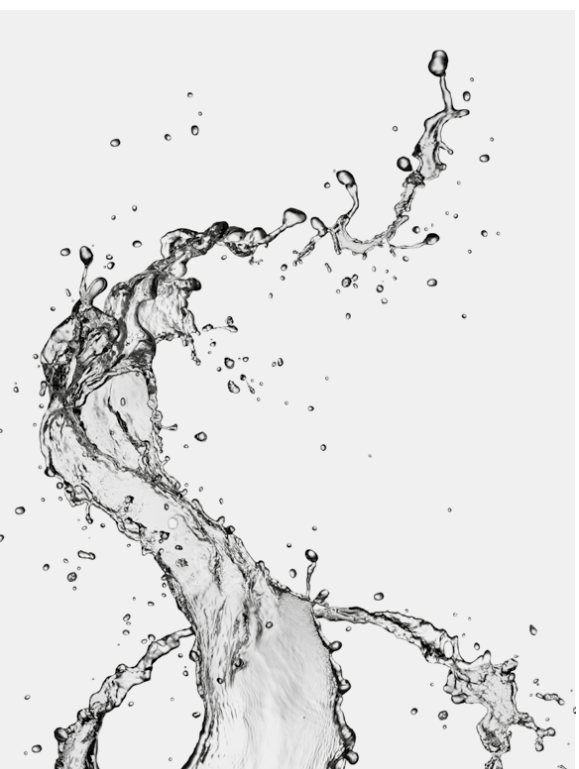
Najmocniejsze palniki na rynku: 5,25 kW i 8 kW. Unikalna konstrukcja własnego projektu zapewnia równomierną dystrybucję ciepła i najlepszą możliwą wytnę temperatury z garnkami i patelniami. Duża moc i skuteczność skutkują maksymalną wydajnością.

### Metalowe sterowniki

Wytrzymała i ergonomiczna konstrukcja ułatwiająca pracę i poruszanie się w profesjonalnej kuchni, przy bezpieczniejszym i wygodniejszym ustawieniu paneli sterowania w górnej części urządzenia.

### Stabilność patelni każdej wielkości

Kuchnie wyposażone w ruszty, aby móc gotować na patelniach o małej średnicy (8 cm), co gwarantuje ich stabilność i bezpieczeństwo użytkowania.



Charakterystyka ogólna  
Generacja Kore

## Nieskazitelna czystość

### Konstrukcja wolna od zanieczyszczeń

Wpuszczane blaty, zaokrąglone brzożgi i narożniki sprawiają, że utrzymanie czystości jest znacznie prostsze. Konstrukcja zaprojektowana tak, by zapewnić pracownikowi maksymalny komfort. Zaokrąglone płaszczyzny robocze dla szybszego i łatwiejszego czyszczenia.

### Połączenia

Różne moduły zostały zaprojektowane tak, aby idealnie i szczelnie się ze sobą łączyć. Zapobiega to powstawaniu trudno dostępnych do mycia szczelin, do których może się wiewać olecz. Gwarantuje to maksymalny poziom higieny.

### Zdejmowane elementy

Elementy gamy KORE, takie jak tace, ich prowadnice, tace na tłuszcz, osłony przeciwbrzyzgowie itp. można zdejmować i wkładać do zmywarki, zapewniając w ten sposób właściwą higienę wszystkich akcesoriów.

### System podwieszany

Konstrukcja zespołu bloków podwieszanych zapobiega gromadzeniu się brudu lub tłuszczu pod urządzeniem oraz pozwala na szybkie i łatwe codzienne czyszczenie.

### Ochrona IPX5

Ochrona przed przedostaniem się wody zgodnie z klasyfikacją IPX5, będąca międzynarodowym standardem.

# Kore 700

## Maksymalna wydajność w ograniczonych przestrzeniach

Nowa gama Kore 700 została zaprojektowana specjalnie z myślą o małych i średnich restauracjach, wymagających takich samych funkcji, jak te duże, tj. trwałości, niezawodności i dużej mocy.





## Kuchnie gazowe

Twoje przepisy i Twoje palniki – atuty w porównaniu z konkurencją

Zaprojektowane specjalnie, aby zapiekować największą moc i wydajność na rynku.

### • Maksymalna moc

Wszystkie palniki własnego projektu o dwukrotnej wydajności i dwukrotnej optymalną dystrybuując temperaturę. Najmocniejsza palniki na rynku, do 8 kW na palnik.

### • Bezpieczeństwo

Palniki są zaprojektowane tak, aby zapewnić ochronę korpusu płyta i termopary. Dyfuzory palników i płyt grillowych kuchni mają zapobiegac skierowaniu płomienia palnika na żebra grilla, co daje optymalne spalanie.

### • Wygoda

Wpuszczany blat roboczy oraz łatwy demontaż rusztów i palników sprawiają, że czyszczenie jest bardzo wygodne i zapewnia maksymalną higienę. Ponadto, dzięki elastycznemu przewodom gazowym, naprawy i konserwacja są szybsze i łatwie, co pozwala zaoszczędzić czas i wysiłek.



## Kuchnie gazowe z uniwersalną płytą grzewczą

Idealny rozkład temperatury, który nadaje rytm Twojej kuchni

Sprawią, że na tej samej płycie znajdziesz się różne strefy o różnych temperaturach przy użyciu jednego centralnego palnika o dużej mocy. To umożliwi jednoczesne gotowanie intensywnie, delikatnie, smażenie na patelni i podgrzewanie

### • Opcja z piecem

**3 opcje:**  
1. Piec gazowy statyczny GN 2/1 stylu brytyjskim.  
2. Piec gazowy parowniczy w GN 2/1  
3. Piec elektryczny statyczny GN 2/1

### Starannie zaprojektowane, aby uzyskać optymalną funkcjonalność

Wykonane w całości ze stali nierdzewnej, co ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę. Prowadnice z prętów z systemem zapobiegającym przewracaniu, poprawiającym stabilność rusztu

Taca wkładana z boku, co ułatwia manipulowanie oraz sprawa, że produkty są lepiej widoczne. Dno pieca wykonane z żeliwa, aby zapewnić większą wydajność i równomierne rozłożenie temperatury

Idealne zamknięcie pieca zabezpieczone wpuszczaną ramą i drzwiami



## Kuchnie do paelli

Odzyskaj autentyczny smak tradycyjnej kuchni

Profesjonalne kuchnie do paelli z palnikiem o dużej mocy i wysokiej wydajności, idealne do gotowania różnego rodzaju dan z ryżu, owoców morza i warzyw

### • Duża moc i wydajność

Palnik o podwojnej koronie z czterema rzędami płomieni na palnik gwarantuje równomierną dystrybuując ciepła od płomienia do dna patelni.

### • Duża stabilność

Ruszt jest zaprojektowany w taki sposób, aby zapewnić dużą stabilność naczyń.

### • Piec do paelli

Otwieranie w stylu brytyjskim pozwala na parownicze wkładanie nac, co ułatwia manipulowanie nimi. Palnik został specjalnie zaprojektowany do rozprawdzania ciepła z góry na dół, co pozwala paelli „dojść”



## Kuchnie elektryczne

Połączenie mocy i czystości gwarantują sukcesu

Zbudowane z mocnych płyt grzejnych wykonanych z żeliwa, które gwarantują wysoką wydajność i doskonałe wyniki.

### • Silna i skuteczna

2 rodzaje płyt grzewczych:  
- Płyty okrągłe: 223 Ø (2,6 kW)  
- Płyta kwadratowe: 230x230 (2,6 kW)

Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego sterownika dla każdej płyty.

### • Czyszczenie

Konstrukcja wpuszczanego blatu i rozmieszczenie płyt zapobiegają przedostawaniu się płynów do wnętrza kuchni.

Wpuszczany blat bez rowków i z zaokrąglonymi narożnikami sprawia, że czyszczenie jest wygodne i proste. Piec został wykonany w całości ze stali nierdzewnej, co ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.

### • Piec elektryczny GN 2/1

Piec statyczny w rozmiarze GN 2/1, łatwy w użytkowaniu, ze sterownikami w górnym panelu, zapewniającymi najlepszą ergonomię. Elementy grzewcze z pokreśłem, aby móc sterować górną i/lub dolną strefą.



**• Czyszczenie**  
Dzięki zaokrąglonym narożnikom są łatwiejsze i szybsze do czyszczenia

**• Wykładzina szamotowa**  
Wewnętrzna wykładzina szamotowa poprawia wydajność i dystrybuuje ciepła



## Kuchnie gazowe z częściąową płytą grzewczą

To, co najlepsze z dwóch różnych światów, połączone

Idelalne połączenie otwartego ognia i płyty grzewczej, pozwalające na zabawę z różnymi formami gotowania.



## Kuchnie elektryczne z uniwersalną płytą grzewczą

### Jedna powierzchnia, cztery niezależne strefy

- **Dzięki 4 niezależnym strefom** gotowania możliwa jest równoczesna praca z różnymi temperaturami na jednej powierzchni.
- **Solidność** Płyta wykonana ze stali 13CrMo4, odpornej na wysokie temperatury i deformacje.
- **Wygoda** Różne strefy gotowania, znajdujące się na tym samym poziomie, ułatwiają przesuwanie naczyń i zapobiegają ich przewracaniu.



## Kuchnie indukcyjne

### Skieruj swoją energię tam, gdzie jest potrzebna

- **Elastyczność** 4 elementy grzewcze znajdujące się pod płytą umożliwiają stosowanie różnych form gotowania, gdyż regulacja mocy każdego z nich pozwala stosować różne temperatury.
- **Gotowanie** jest szybsze i bardziej wydajne, co zapewnia znaczną oszczędność energii, co w porównaniu z innymi typami kuchni.
- **Moc** Duża moc 5 kW, której nie zapewnia większość urządzeń na rynku.
- **Dostarczają energii** tylko w miejscach, w których wykryto naczyne.
- **Oszczędność** Zmniejszone o ponad 50% zużycie energii w porównaniu do tradycyjnych płyt elektrycznych.
- **Wysoka wydajność** Oferują szybką reakcję dzięki dużej mocy wyjściowej i niskiemu promieniowaniu cieplnemu.



## Płyty grillowe

### Niezrównane moc, temperatura i wydajność

- **Urządzenia** do szybkiego i wydajnego przygotowywania potraw bezpośrednio na płycie.
- **Szeroka gama** Różne wersje sterowania temperaturą, różne wykończenia, różne materiały itp., najbardziej odpowiednie dla każdej potrzeby.
- **Szybka reakcja** Szybka reakcja po wykryciu produktów.
- **Nowe płyty grillowe z chromowaną powierzchnią** Chronowana powierzchnia zapobiega utracie temperatury w wyniku promieniowania i rozchłodzenia się ciepła. Pozwala to na skrócenie czasu grillowania oraz czasu oczyszczenia temperatury, tworząc w ten sposób bardziej komfortowe warunki pracy. Ułatwia utrzymanie w czystości.
- **Wydajność** Zapobiega mieszanii się smaku różnych produktów.
- **Wysoka moc i rozpraszanie temperatury** Wszystkie płyty oferują dużą moc oraz równomierne rozpraszanie temperatury.



## Grille

### Zapewnij swojej kuchni posmak prawdziwego grilla

- **Idealne** do pieczenia żywności dzięki zachowaniu jej wartości odżywczych.
- **Czystość** Ruszty w modelach gazowych wykonane są z kamienia ceramicznego, który tworzy osłonę przed kopieniem tłuszczu na palnikach, dzięki czemu unika się tworzenia plemi. Ponadto są szybkie i łatwe w czyszczeniu.
- **Moc** Mogą osiągnąć moc do 8,1 kW, co jest wartością wyższą od dostępnej na rynku.
- **Wszelstronność** Grille gamy KORE 700 są dostępne w szerokim wachlarzu modeli: półmodułowe, pełnomodułowe oraz żelazne lub ze stali nierdzewnej.



## Wanniki do makaronu

### Dla wymagających szefów kuchni

Zaprojektowane specjalnie, aby zarywanować większą wydajność w gotowaniu makaronu.

- **Wszelstrosność**  
Urządzenia profesjonalne w wersji elektronicznej i gazowej, opracowane w dwóch rozmiarach, aby szefowie kuchni mogli wybrać tę, która spełnia ich oczekiwania:
  - 1 lub 2 zbiorniki o pojemności 26 litrów
  - 1 lub 2 zbiorniki o pojemności 40 litrów



## Kotły grzewcze

### Bezpieczna nowoczesność pod ręką z silną tradycją

Urządzenia kuchenne, pozwalające na przygotowywanie dużych ilości dań gotowanych i gulaszów przy jednoczesnym sterowaniu regulatorem mocy.

- **Kompaktość**  
Ułatwo nam się zmieścić: zbiornik o pojemności 40 litrów w półowie modułu oraz 2 zbiorniki 40-litrowe w jednym module. W ten sposób możemy zoszczędzić wiele cennej przestrzeni w kuchni.
- **Moc**  
Wannik do makaronu osiąga moc 1,0 kW na 26 litrów, co sprawia, że jest to jeden z najlepszych wanników na rynku.
- **Moc**  
Kotły grzewcze oferują optymalną wydajność dzięki mocy podniesionej do 1,7 kW.
- **Bezpieczeństwo**  
Automatyczna kontrola poziomu wody w komorze w modułach z płaszczem wodnym. Systemy zabezpieczeń do modeli z płaszczem wodnym:
  - Termostaat bezpieczeństwa, który działa w przypadku awarii osłonia lub regulatora poziomu.



## Frytownice

### Idealna temperatura do osiągnięcia idealnego efektu

Urządzenia o szybkiej gotowości do pracy, do produkcji dużych ilości smażonej żywności w oleju w odpowiedniej temperaturze.

- **Wszelstrosność**  
Nowe nadtłowe frytownice elektryczne z 1 lub 2 zbiornikami o pojemności 8 litrów. W przypadku większej produkcji: 1 lub 2 zbiorniki o pojemności 15 litrów.
- **Idealne spalanie**  
Wszystkie frytownice Kore 700 oferują idealne spalanie i dlatego – w przeciwieństwie do pozostałych frytownic dostępnych na rynku – umożliwiają umieszczenie wentylacji na poziomie pozostałych urządzeń.
- **Moc**  
Urządzenia o dużej mocy, uzyskujące szybką gotowość do pracy i wysoki współczynnik mocy/litr: do 1,00 kW/litr.

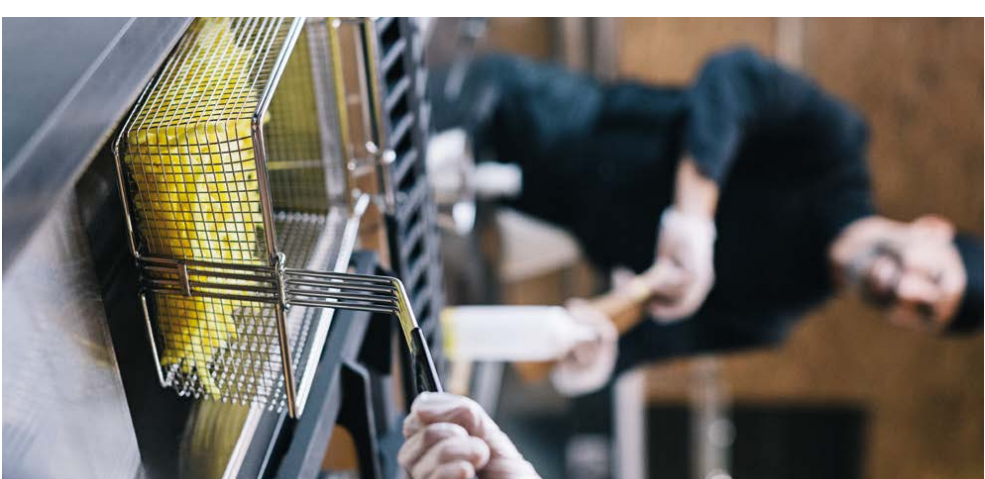


## Podgrzewacz do frytek

### Zawsze świeże frytki

Podstawowy dodatek do frytownic, służący do podgrzewania i podtrzymywania temperatury smażonych potraw, przy zadownianiu ich własności i odświeżeniu nadmiaru tłuszczu.

- **Kontrolowane wyniki**  
Rozwiązanie idealne, aby zachować świeżość dań smażonych.
- **Czyszczanie**  
Wewnętrzne kąty zbiornika są zokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia zbiornika.







## Patelnie przechylnie

Cztery w jednym. Wszelkstronność i wygoda dla wymagających kuchni

Urządzenia bardzo wszechstronne i wysokowydajne

- **Wielofunkcyjność**  
Dzięki funkcjonalnym elementom wbudowanym w patelnie (termostat regulujący temperaturę w zakresie od 100°C do 310°C, bateria do napełniania wodą itp.) mogą być stosowane jako 4 różne urządzenia: hydrauliczna, płytka grzewcza, kocioł grzewczy i bearnar.  
Po zamknięciu można używać jako powierzchnię roboczą.
- **Solidność**  
Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.  
Zbiorniki z grubym dnem, gwarantujące równomierne rozłożenie temperatury.
- **Czyszczanie**  
Zbiorniki o konstrukcji z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi, z szeroki otworem do wyładunku, co ułatwia gotowanie i utrzymanie w czystości.



## Bemary

Utrzymują jakość i smak

Pozwalają na podtrzymanie temperatury sosów, dekoracji i innych rodzajów zymności i gotowanych potraw, które mogą być umieszczane bezpośrednio w grzałkach lub w pojemnikach GN.

- **Moc**  
Urządzenia z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym o odpowiedniej mocy, aby szybko osiągnąć optymalny punkt grzewczy.
- **Wygoda**  
Zawierają 2 pokrętki do wygodnego podparcia Zbiorników GN.



## Elementy neutralne

Dla szukających wolnej przestrzeni i wygody poruszania

Oferują solidne, komfortowe miejsce pracy z dużą powierzchnią użytkową.

- **Długa powierzchnia pracy**  
Rozkładany ławcy do utrzymania w czystości
- **Opcje**  
Urządzenia przygotowane pod montaż baterii prostej lub kolumnowej w tylnej części.  
Możliwość zamontowania szuflady.



## Podstawy

Wykorzystaj maksymalnie przestrzeń w Twojej kuchni

Elementy idealne, kiedy poszukujesz powierzchni do przechowywania. Możliwość szybkiej instalacji sprawia, że mogą pełnić funkcję podstawy do urządzeń nablatowych, a także otwartych lub zamkniętych przestrzeni do przechowywania.

- **Wszelkstronność i wytrzymałość**  
Ich szybki montaż pozwala na zastosowanie w funkcji podstawy pod urządzenia nablatowe z gamy KORE 700.  
Mogą być wykorzystywane jako konstrukcja do przechowywania otwartego.  
Zaprojektowane tak, aby można było zamontować drzwi, tworząc zamknięte szafki z możliwością zastosowania prowadnic i szuflad.



## Podstawy chłodzące

Przeźren do pracy i strefa chłodząca – bo każdy szczegół ma znaczenie

Są idealnym rozwiązaniem do przechowywania żywności w chłodzie w małych przestrzeniach, ponieważ są one jednocześnie podstawą do urządzeń nablatowych kore 700.

- **Na wymiar**  
Dostępne w dwóch szerokościach, mogą być konfigurowane z drzwiami lub szufladami, aby móc dopasować mebel do potrzeb każdego szefa kuchni.
- **Gwarantowana temperatura**  
Elektroniczna kontrola temperatury i odszraniania za pomocą cyfrowego wyświetlacza.



## Urządzenia pionowe

**Twoja najlepsza kuchnia: wszystko pod ręką, wszystko w porządku**

Poza technologią profesjonalna kuchnia powinna oferować również inne funkcje, ułatwiające codzienne utrzymanie porządku, higieny i bezpieczeństwa. W tym celu opracowaliśmy nową gamę urządzeń pionowych:

### 1. Urządzenia pionowe wysokie

#### a) Pełki o podwójnych kolumnach lub kratownice ze stali nierdzewnej

Łatwe w czyszczeniu, gdyż są zdejmowane w elementach, co pozwala je wygodnie umyć w zmywarce.

Umożliwiają powieszenie cedzaków, rondli itp., które zazwyczaj stawia się na neutralnych powierzchniach kuchni.

Umożliwiają umieszczenie na nich tac i pojemników, zapewniając w ten sposób łatwy i szybki dostęp oraz szybkie zwalnianie przestrzeni. W zależności od zastosowania pojemniki mogą utrzymywać temperaturę dzięki ciepłu z kuchni.

### b) Wsporniki

Wsporniki do pieców:

Umożliwiają montaż pieców. Optima nad kuchnią. Rozwiązanie idealne dla tych, którzy chcą mieć pod ręką mały piec z zaawansowanymi funkcjami.

Wsporniki do salamander: umożliwiają montaż salamandry w pobliżu bez zajmowania powierzchni na kuchni.

### 2. Urządzenia pionowe niższe

#### a) Meble niskie na pół modułu z 2 szufladami:

Umożliwiają przechowywanie, utrzymanie w porządku w pobliżu nieużywanych przedmiotów, aby zoptymalizować wykorzystanie przestrzeni w kuchni.

#### b) Meble niskie na pół modułu z prowadnicami:

Umożliwiają umieszczenie pojemników GN 1/1, a więc pozwalają na maksymalne wykorzystanie przestrzeni.



## Bloki podwieszane lub mosty

Unikalna kuchnia dla unikalnych przepisów.

### 1. Bloki podwieszane:

Pozwalają na zindywidualizowane rozmieszczenie produktów w zależności od potrzeb każdego Klienta. W tym celu proponujemy dwa typy instalacji: przysięszenie i wolnostojące. W rozwiązaniu zawieszonym wszystkie podłączenia pozostają poza zasięgiem wzroku.

### 2. Bloki w formie mostu:

W systemie mostowym oferujemy opcję montażu bloków do gotowania, dających łącznie przestrzeń do pracy.



## Akcesoria

### Szczegóły, które sprawią, że odczujesz różnicę

Obszerny wachlarz akcesoriów, który zaspokaja najbardziej wyszukane potrzeby wymagającego szefa kuchni, umożliwiając jednoczesnie maksymalne wykorzystanie kuchni.





ONNERA GROUP



Santxolopetegi auzoa, 22  
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

T. (+34) 943 71 80 30  
info@fagorindustrial.com

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)