



Cocción

FAGOR

Máximas prestaciones
en espacios reducidos

Cocina modular: Kore 700



KORE

GENERATION

La generación KORE es fruto de una trayectoria de más de 60 años de experiencia y conocimiento en el mundo de la restauración que comenzó con la cocción como protagonista.

Ha sido especialmente diseñada para facilitar tu día a día. Una generación de cocina modular industrial robusta preparada para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo. Ergonómica, segura y de mantenimiento sencillo, cumple con el alto nivel de seguridad, fiabilidad y confianza que exige una cocina profesional.

El resultado: una generación de cocción que garantiza la durabilidad de las máquinas, con un diseño limpio y cuidado.





Características generales Generación Kore

Diseño robusto

Acabados perfectos y gran resistencia

La soldadura láser y el pulido automático garantizan la robustez de las máquinas y por tanto su resistencia y fiabilidad.



¡Novedad!

La soldadura láser une componentes con velocidades de soldadura altas y baja distorsión térmica. Solo calienta las partes que deben soldarse para evitar la deformación de la superficie de las máquinas. Permite acabados perfectos y juntas invisibles entre las máquinas.

Dimensiones estándar

200, 400, 800 o 1200 mm de ancho.

Encimeras embutidas

Encimeras embutidas de una pieza con un grosor de 1,5 mm.

Fabricación

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 (20/10); y en zonas en las que se necesitan propiedades más exigentes (tanques de cocción de marmitas, cocedores de pasta), en acero AISI 316.

Potencia

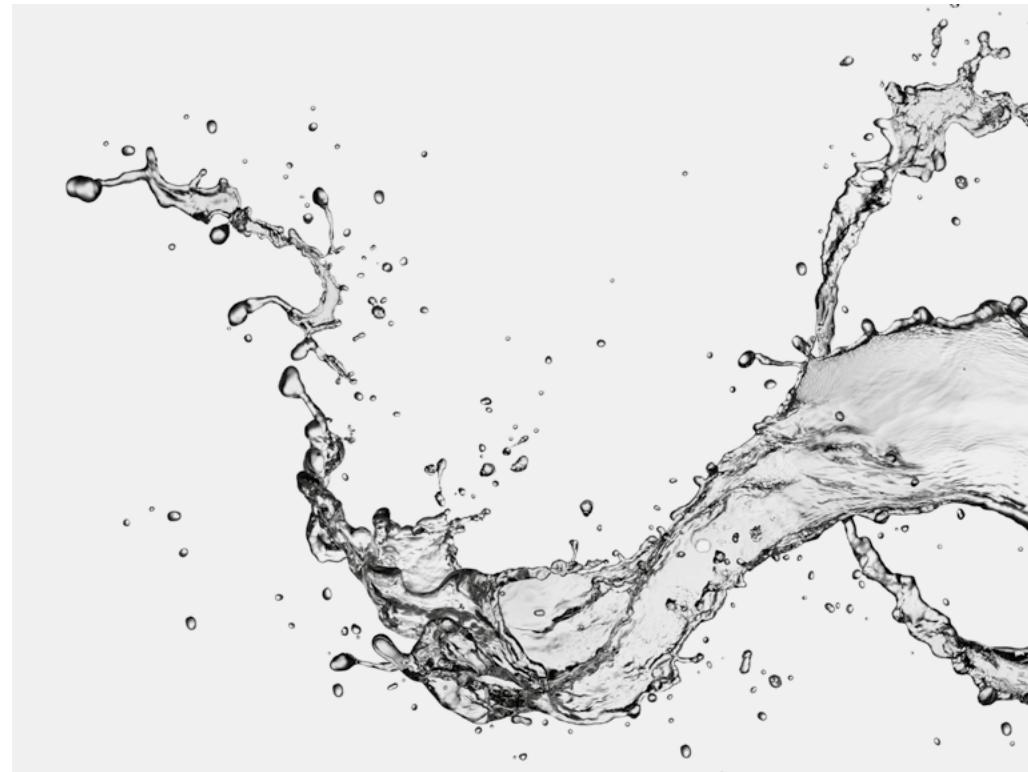
Los quemadores más potentes del mercado: 5,25 kW y 8 kW. Un diseño propio único que ofrece una distribución uniforme del calor y la mejor transmisión posible del calor a las ollas y sartenes. La gran potencia y la eficiencia dan como resultado el máximo rendimiento.

Controles metálicos

Un diseño robusto y ergonómico que facilita el uso y simplifica los movimientos de la cocina profesional, con una posición de los paneles de control más segura y cómoda en la parte superior.

Estabilidad para sartenes de cualquier tamaño

Cocinas equipadas con parrillas para poder cocinar con sartenes de pequeño diámetro (8 cm), lo que garantiza su estabilidad y la seguridad para los usuarios.



Características generales

Generación Kore

Limpieza impecable

Diseño sin focos de suciedad

Las encimeras embutidas, los bordes curvos y las esquinas redondeadas hacen que la limpieza sea mucho más sencilla. Diseñadas para ofrecer al trabajador el máximo confort. Superficies de trabajo redondeadas para una limpieza más rápida y sencilla.

Acoplamiento

Los distintos módulos han sido diseñados para encajar unos en otros de forma hermética. Esto evita hendiduras de difícil acceso para su mantenimiento, así como la filtración de líquidos, lo que garantiza la máxima higiene.

Piezas desmontables

Las piezas KORE, como las bandejas, sus guías, las bandejas de recogida de grasa, los protectores contra salpicaduras, etc. son desmontables y pueden meterse en el lavavajillas, garantizando así la correcta higiene de todos los accesorios.

Sistema suspendido

El diseño para ensamblaje de bloques suspendidos evita que se acumule suciedad o grasa bajo el equipo y permite una limpieza diaria rápida y sencilla.

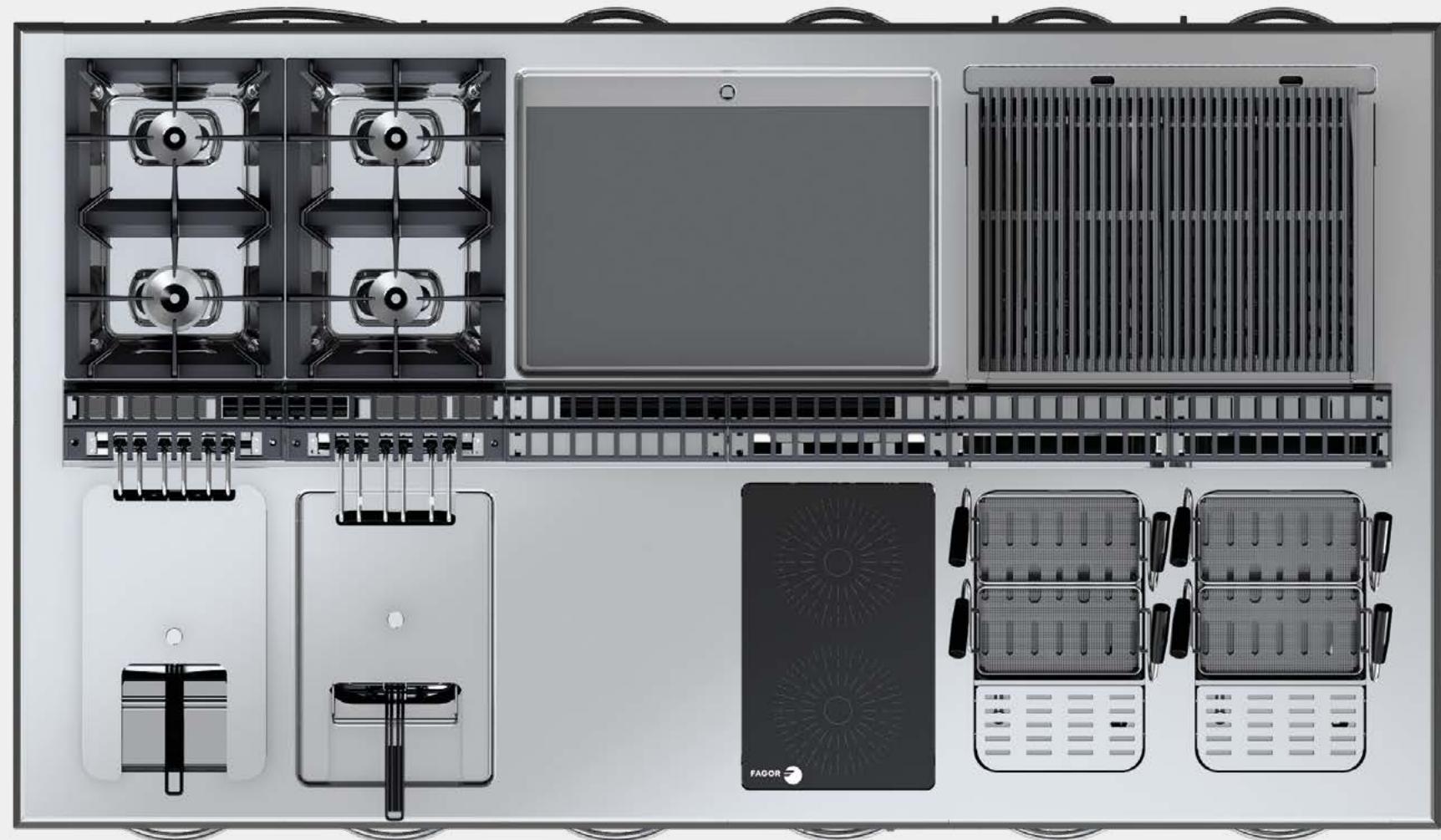
Protección IPX5

Protección contra la entrada de agua de acuerdo con la clasificación IPX5, estándar internacional.

Kore 700

Máximas prestaciones en espacios reducidos

La nueva gama Kore 700 ha sido especialmente diseñada para facilitar el trabajo diario del profesional de la cocina de pequeños y medianos restaurantes que requieren las mismas prestaciones que una gran cocina, es decir, durabilidad, fiabilidad y gran potencia.





Cocinas de gas

Tus recetas y tus fuegos, los más potentes del mercado.

Especialmente diseñadas para aportar una de las mayores potencias del mercado y un gran rendimiento.

• Máxima potencia

Quemadores únicos de doble corona de diseño propio, lo que aporta una distribución óptima del calor.

Los quemadores más potentes del mercado, de hasta 8kW por fuego.

• Seguridad

Los quemadores están diseñados para garantizar la protección del cuerpo piloto y termopar.

Los difusores y las parrillas de la cocina están diseñadas para evitar que la llama del quemador se dirija hacia el nervio de la parrilla, permitiendo obtener unas combustiones óptimas.

• Comodidad

La encimera integrada y la fácil extracción de las parrillas y de los quemadores hacen muy cómoda la limpieza, consiguiendo así una mayor higiene.

Al tener conducciones de gas flexibles, las reparaciones y el mantenimiento son rápidos y sencillos, lo que ahorra tiempo y esfuerzo.

• Parrillas multiusos

Diseñadas para poder cocinar con una gran variedad de recipientes (pequeño y gran diámetro).

• Opción con horno

3 Opciones:

1. Horno de gas estático GN 2/1.
2. Horno de gas panorámico estilo británico.
3. Horno eléctrico estático GN 2/1.

Cuidadosamente diseñado para conseguir una funcionalidad óptima

Fabricado enteramente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

Guías de varilla con sistema antivuelco para dar estabilidad a las parrillas.

Bandeja introducida lateralmente para un manejo más sencillo y mejor visualización de los alimentos.

Solera del horno fabricada en hierro para garantizar un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

Perfecto cierre del horno gracias a un marco embutido y a la puerta.



Cocinas de gas todo plancha

El perfecto baile de temperaturas que marca el ritmo de tu cocina.

Aportan en una misma placa distintas zonas a diferentes temperaturas, utilizando un único quemador central de gran potencia. Esta particularidad permite realizar de manera simultánea cocciones fuertes, suaves, frituras en sartén y mantenimiento de temperatura.

• Gran productividad

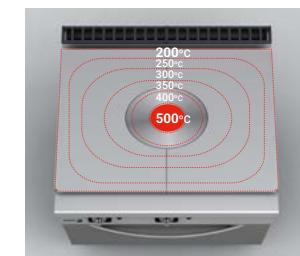
Ofrecen una gran productividad gracias a su amplia superficie de 800 x 580 mm.

• Limpieza

Gracias a sus esquinas redondeadas, son muy fáciles y rápidas de limpiar.

• Ladrillo refractario

Ladrillo refractario interno para un mejor uso y distribución del calor.



• Versatilidad

Cuenta con un potente quemador de 8.4 kW y un difusor de hierro fundido de doble corona que garantiza la uniformidad y la distribución térmica de la llama.

El rango de temperaturas, (500°C en el centro y 200°C cerca de los bordes) conseguido en las distintas zonas, permite jugar con las distintas formas de cocinado.



Cocinas paelleras

Recupera el sabor auténtico de la cocina más tradicional.

Cocinas profesionales para paella con un quemador de gas de gran potencia y alto rendimiento ideal para cocinar todo tipo de platos de arroz, marisco y verduras.

• Gran potencia y rendimiento

Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada uno que garantiza la distribución uniforme del calor desde la llama hasta el fondo de la paella.

• Gran estabilidad

La parrilla está diseñada para proporcionar gran estabilidad a los recipientes.

• Horno de paella

Apertura de estilo británico para poder introducir la bandeja en una dirección panorámica que facilite la capacidad de maniobra.

El quemador está especialmente diseñado para difundir el calor desde arriba hasta abajo para secar la paella.



Cocinas de gas media plancha

Lo mejor de los dos mundos en una sola cocina.

Combinación perfecta de fuegos abiertos y una media plancha que permite jugar con las diferentes formas de cocción.



Cocinas eléctricas

Potencia y limpieza unidas para triunfar.

Formadas por potentes placas de calentamiento fabricadas de fundición, garantizan un gran rendimiento y excelentes resultados.

• Potente y efectiva

- 2 tipos de placas calefactoras:
- Placas redondas: 223 Ø (2,6 kW)
- Placas cuadradas: 230x230 (2,6 kW)

Regulación de potencia con un selector de 7 posiciones para cada placa.

• Limpieza

El diseño de la encimera embutida y la posición de las placas evitan que los líquidos penetren en la máquina.

La encimera embutida sin hendiduras y con esquinas redondeadas hace que la limpieza sea cómoda y sencilla. El horno está fabricado enteramente de acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y ofrece una mayor higiene.

• Horno eléctrico GN 2/1

Horno estático tamaño GN 2/1 fácil de usar con controles en el panel superior para ofrecer mejor ergonomía. Elementos calefactores con selector para manejar la zona superior y/o inferior.



Cocinas eléctricas todo plancha

Una sola superficie, cuatro zonas independientes.

Gracias a sus 4 zonas de cocinado independientes, permite trabajar con diferentes temperaturas en su superficie de manera simultánea.

• Sólidas

Plancha fabricada en 13CrMo4 para resistir a las altas temperaturas y evitar que se deforme.

• Cómoda

Las áreas de cocinado al mismo nivel facilitan el movimiento de los recipientes y evitan caídas.

• Flexible

Las 4 resistencias bajo la plancha permiten jugar con las distintas formas de cocinar, ya que pueden utilizarse distintas temperaturas gracias a la regulación de potencia de los cuatro cuadrantes.



Cocinas de inducción

Dirige tu energía allá donde importa.

Cocinan de manera rápida y eficiente, aportando un considerable ahorro energético respecto otros tipos de cocina.

• Potencia

Gran potencia de 5 kW, potencia que pocos ofrecen.

• Gran rendimiento

Ofrecen una rápida respuesta garantizada por su gran potencia de salida y su muy baja irradiación de calor.

Solo aporta energía en las zonas donde detectan un recipiente sobre las mismas.

• Ahorro

Reducen el consumo de energía en más de un 50 % en comparación con las placas eléctricas tradicionales.



Fry tops

La potencia, el calor y la eficacia más Top.

Máquinas idóneas para la preparación de alimentos directamente sobre la plancha de asado de manera rápida y eficaz.

• Amplia gama

Distintas versiones de control del calor, distintos acabados, distintos materiales, etc. la versión más adecuada a cada necesidad.

• Reacción rápida

Gran rapidez tras detectar los alimentos.

• Nuevos fry tops con placas de cromo

La retención de calor ofrecida por la superficie de cromo evita la pérdida por radiación y la dispersión del calor, lo que reduce el tiempo de cocinado y el tiempo de recuperación de calor y, por tanto, crea un entorno de trabajo más cómodo.

Facilita la limpieza.

Evita que los sabores se transfieran al cambiar de un tipo de alimento al otro.

• Gran potencia y distribución de temperatura

Todas las placas ofrecen gran potencia con una distribución homogénea de la temperatura.



Barbacoas

Dale a tu cocina el verdadero sabor BBQ.

Ideales para el asado de los alimentos conservando su valor nutritivo.

• Potentes

Pueden alcanzar una potencia de hasta 8.1 kW, un valor superior a las potencias disponibles en el mercado.

• Versátiles

Las parrillas de la gama KORE 700 están disponibles en una gran variedad de modelos: tanto de medio módulo como

de módulo completo, de gas o eléctrica y con parrillas de hierro o de acero inoxidable.

• Limpias

Las nuevas parrillas de los modelos de gas cuentan con piedras cerámicas, que crean un escudo contra las gotas de grasa en los fogones, lo que evita la formación de llamas. Además, son muy rápidas y fáciles de limpiar.



Cocedores de pasta

Para chefs hechos de otra pasta.

Especialmente diseñados para asegurar una mayor productividad en la cocción de pasta.

• Versatilidad

En las versiones eléctricas y de gas tenemos máquinas profesionales desarrolladas en 2 tamaños para que los cocineros puedan elegir cuál se adecúa más a sus necesidades:

- 1 o 2 cubas de 26 L
- 1 o 2 cubas de 40 L

• Compactos

Hemos conseguido incorporar una cuba de hasta 40 L en un solo módulo. De esta forma se ahorra mucho espacio útil en la cocina.

• Potencia

El cocedor de pasta alcanza una potencia de 10 kW por 26 L, lo que lo convierte en uno de los mejores del mercado.



Marmitas

La modernidad más segura de la mano de la tradición más potente.

Máquinas de cocina colectiva que permiten la preparación de grandes volúmenes de cocidos, sopas o guisos controlando el calentamiento mediante un regulador de energía.

• Potentes

Las marmitas ofrecen un rendimiento óptimo gracias a su gran potencia de hasta 17kW.

• Seguridad

Control automático del nivel del agua en la cámara de los modelos de baño maría.

Sistemas de seguridad para los modelos de baño maría.

Termostato de seguridad que actúa en caso de fallo de presión o de control de nivel.

Elementos de seguridad externos:

- Válvula de sobrepresión
- Válvula de seguridad

• Limpieza

La encimera embutida está fabricada sin hendiduras y con esquinas redondeadas, lo que hace la limpieza de la superficie de trabajo mucho más sencilla.

La marmita cuenta con un filtro en el tubo de drenaje para recoger los restos de comida muy fácil de desmontar y limpiar.

El grifo de vaciado es muy fácil de limpiar y mantener.



Freidoras

La temperatura perfecta para la cobertura perfecta.

Freidoras de alto rendimiento para producir grandes cantidades de frituras de alimentos en aceite a la temperatura adecuada con una rápida puesta a régimen.

• Versatilidad

Nuevas freidoras eléctricas de sobremesa con 1 o 2 cubas de 8 litros.

Para producciones mayores, 1 o 2 cubas de 15 litros.

• Perfecta combustión

Todas las freidoras Kore 700 ofrecen una combustión perfecta, por tanto, y contrariamente al resto del mercado, permiten nivelar la chimenea con el resto de máquinas.

• Potencia

Máquinas de gran potencia, de puesta en marcha rápida y gran relación potencia/litro: hasta 1.00 kW/litro.



Mantenedor de fritos

Patatas como recién hechas.

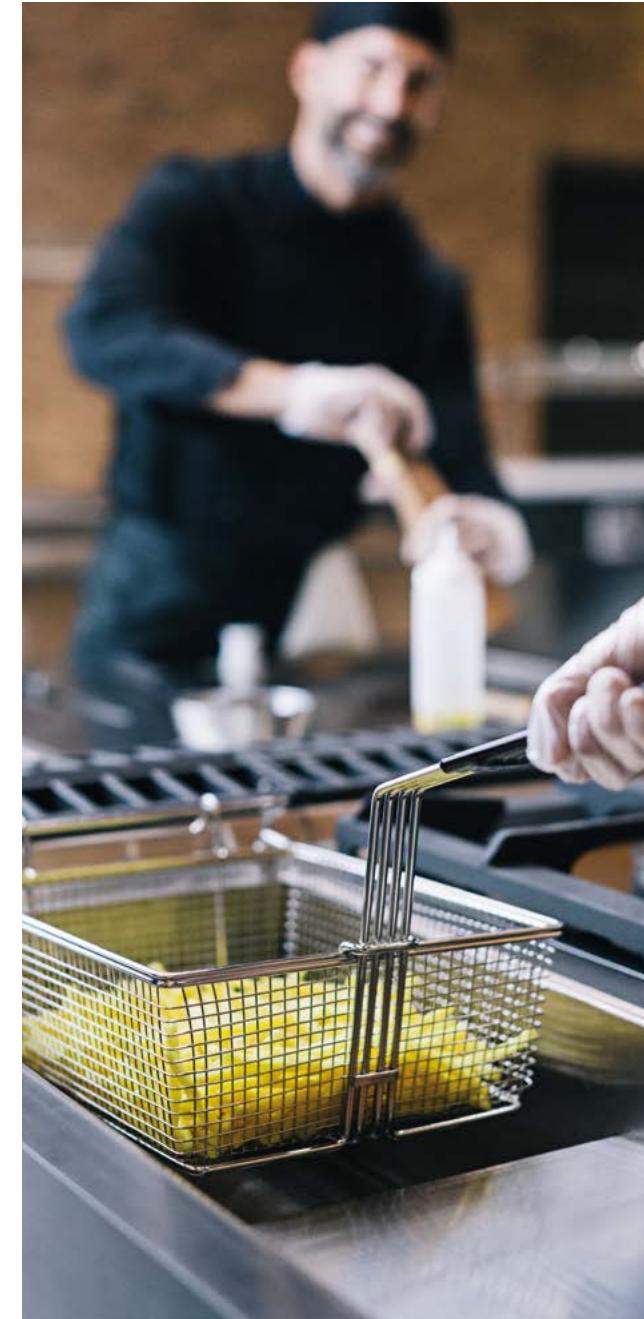
Complemento fundamental de las freidoras para calentar y mantener las frituras manteniendo sus propiedades como recién hechas y escurriendo el exceso de aceite y grasa.

• Resultados bajo control

La solución ideal para mantener las patatas fritas como recién hechas.

• Limpieza

Los ángulos internos de la cuba están redondeados para facilitar la limpieza.





Sartenes basculantes

Cuatro en uno. Versatilidad y comodidad para cocinas exigentes.

Máquinas muy versátiles y de alta capacidad.

• Multiusos

Gracias a los elementos funcionales incorporados en la sartén (termostato para regular entre 100°C y 310°C, grifo de llenado para la entrada de agua...), puede utilizarse como 4 aparatos distintos: freidora, fry-top, marmita y baño maría.

Cuando está cerrada, puede utilizarse como superficie de trabajo.

• Robustas

Estructura fabricada enteramente en acero inoxidable

Cubas con un fondo muy grueso para garantizar una distribución homogénea del calor.

• Limpias

Cuba diseñada con esquinas redondeadas y sin bordes, con una amplia apertura para descargar, lo que facilita el cocinado y la limpieza.



Baño maría

Mantén la calidad y el sabor.

Permiten el mantenimiento de la temperatura de salsas, guarniciones y otros tipos de alimentos y cocinado, que pueden colocarse directamente en cazuelas o pucheros, o bien usando recipientes GN.

• Potencia

Máquinas con calentamiento por gas y eléctrico con la potencia adecuada para alcanzar rápidamente el punto de calor óptimo.

• Comodidad

Incluyen 2 barras para apoyar recipientes GN con mayor comodidad.



Elementos neutros

Para ti que buscas libertad de espacio y movimientos.

Ofrecen un espacio de trabajo robusto, cómodo y con una amplia superficie útil.

• Gran superficie de trabajo

Encimeras robustas y fáciles de limpiar.

• Opciones

Máquinas adaptadas para conectar un grifo de llenado o una columna de agua en la parte trasera.

Permiten incorporar un cajón.



Muebles bajos

Saca el máximo partido al espacio en tu cocina.

Elemento ideal cuando se busca capacidad de almacenaje. De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de sobremesa, pueden usarse como elemento de almacenaje abierto o cerrado.

• Versátiles y resistentes

Se conectan rápidamente para servir como apoyos para elementos de sobremesa de la gama KORE 700.

Pueden utilizarse como instalación de almacenamiento abierta.

Diseñados para acoplar puertas que los conviertan en armarios cerrados y con posibilidad de colocar guías o cajones.



Muebles soportes refrigerados

Espacio de trabajo y zona fría, porque cada detalle importa.

Solución ideal para mantener fríos los alimentos cuando se dispone de espacios reducidos, ya que sirven a su vez de soporte para las máquinas de cocción de sobremesa Kore 700.

• A medida

Disponibles en dos anchos, pueden configurarse con puerta o con cajones para adecuarse a la necesidades de cada chef.

• Temperatura garantizada

Control electrónico de la temperatura y del descarche con visor digital indicador.



Verticalidad

Tu mejor cocina: todo a mano, todo en orden.

Además de los elementos tecnológicos, una cocina profesional también debe ofrecer otros básicos para el día a día que proporcionen orden, higiene y seguridad. Para ello, hemos desarrollado una nueva gama de estructuras verticales:

1. Verticalidad superior

a) Estantes de doble columna o rejillas de acero inoxidable.

Muy fáciles de limpiar, ya que pueden desmontarse en piezas para poder meterlas cómodamente en el lavavajillas.

Permiten colgar espumaderas, cazos, etc. que, en ausencia de estos, normalmente quedan encima de los elementos neutros de la cocina.

Permiten colocar bandejas y recipientes para un acceso rápido y sencillo y para liberar espacio. Dependiendo del uso, los recipientes pueden mantener la temperatura gracias al calor irradiado por la cocina.

b) Soportes

Soportes para horno: puede sostener un horno óptima sobre la cocina. una solución ideal para aquellos profesionales que necesitan tener a mano un pequeño horno de funciones avanzadas.

Soportes para salamandra: Permiten colocar una salamandra y tenerla cerca sin ocupar espacio sobre la superficie de la cocina.

2. Verticalidad inferior

a) Muebles bajos de medio módulo con 2 cajones:

Permite almacenar, ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio de la cocina.

b) Muebles bajos de medio módulo con guías:

Permiten colocar bandejas GN 1/1 y, por tanto, aprovechar el espacio al máximo.



Bloques suspendidos o puente

Si tus recetas son únicas, tu cocina también.

1. Bloques suspendidos:

Permiten una distribución de aparatos personalizable según las necesidades de cada cliente. Para ello disponemos de dos tipos de instalaciones: murales y centrales. La solución suspendida contempla la ubicación de las acometidas de forma que quedan ocultas a la vista.

2. Bloques puente:

El sistema puente es una opción de montaje de bloques de cocción para obtener un espacio de trabajo más ligero.



Accesorios

Detalles que marcan tu diferencia.

Una amplia variedad de accesorios para satisfacer las necesidades más exigentes de cada chef, que permiten, al mismo tiempo, sacar el máximo partido a la cocina.





12158836-2020-1

ONNERA GROUP



ISO 9001



ACTIVELY SUPPORTING



Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

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

www.fagorindustrial.com