



Diseño sin límites  
para una cocina  
impecable

**KORE**  
MONOBLOCK

— ES





## Índice

Introducción  
04

KORE Monoblock  
06

Personalización  
12

Configuración  
14

Accesorios  
18

**KORE**  
MONOBLOCK

## Una solución única para tu cocina

La gama KORE Monoblock ha sido diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares combinados en una encimera única que aporta también grandes ventajas.

Configurar el bloque idóneo es más fácil que nunca gracias a la posibilidad de combinar los equipos modulares de la **gama KORE 900 y KORE 700** a tu gusto.

El diseño de la encimera de una única pieza, sin juntas ni ranuras, hace posible un nivel de limpieza impecable. Todo ello acompañado por una estética elegante, cuidada y pensada para ser el centro de todas las miradas. Una solución que garantiza un nivel máximo de higiene y durabilidad de las máquinas gracias a su diseño robusto creado para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo.



## La cobertura perfecta para tu cocina

KORE Monoblock es integración y funcionalidad; es el acabado ideal para tu espacio de trabajo. La cobertura perfecta para unir y envolver tu cocina para que luzca más y mejor.

KORE Monoblock es una encimera única diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares y ensalzar sus capacidades.



## Versátil, elegante y competitiva.

Existen una infinidad de razones por las que elegir una cocina KORE Monoblock. Descubre la gama de cocción que te aportará infinitas posibilidades.

### Amplia gama de productos

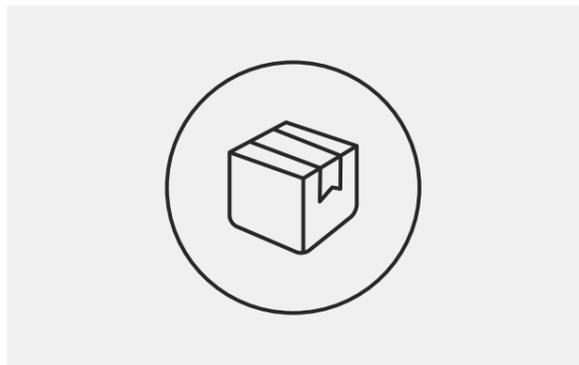
La posibilidad de utilizar la gama de productos KORE 900 y KORE 700 multiplica el número de combinaciones y variaciones disponibles para conseguir un resultado adaptado a tus necesidades.

Puedes elegir la potencia y el tamaño de los aparatos para tu KORE Monoblock en función de los requisitos del menú que quieras crear y de la zona de la cocina.



### Disponibilidad

Como nuestra KORE Monoblock se basa en máquinas modulares, reducimos drásticamente los tiempos de entrega, ofreciendo una respuesta rápida y ágil en nuestros pedidos.



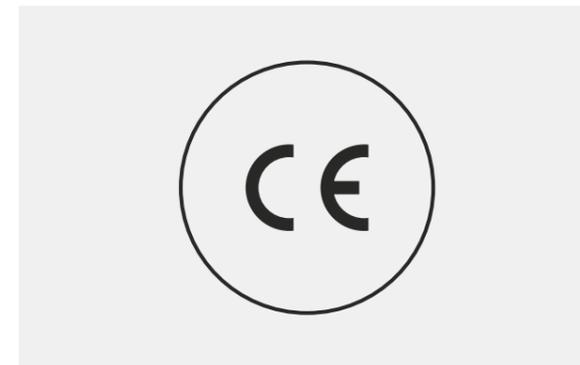
### Coste

Al tratarse de una cocina basada en módulos, su precio es más competitivo que el de una cocina a medida.



### Certificaciones de producto

Agilizamos los procesos de autenticación al no ser necesario certificar el bloque completo, y tratarse de certificaciones individuales.



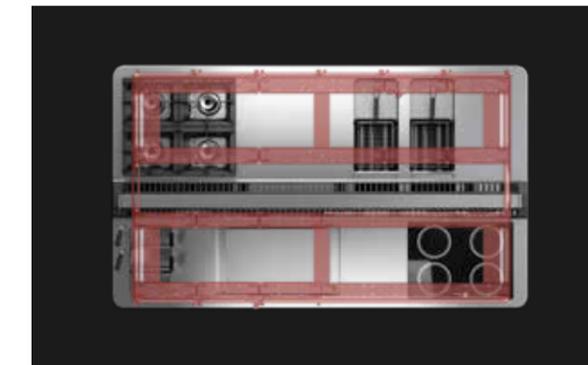
### Higiene y limpieza

Encimera de una sola pieza, sin juntas ni uniones, con bordes curvos y esquinas redondeadas que, junto al uso de componentes homologados y su construcción en acero inoxidable, aseguran el cumplimiento de las normas de calidad e higiene.



### Diseño resistente

Encimeras soldadas de una sola pieza con un espesor de 2 mm (para la KORE Monoblock 900) o de 1,5 mm (para la KORE Monoblock 700). Fabricadas en acero inoxidable AISI 304; y en zonas donde se requieran propiedades más exigentes en acero AISI 316. La estructura inferior del bloque ha sido reforzada respecto a una cocina modular.



## Fácil instalación

Los bloques murales son soldados en nuestras fábricas, por lo que no necesitan de ninguna operación de soldadura o pulido para su montaje in situ. Los bloques centrales, por su parte, se componen de dos murales unidos por elementos de fijación.



## Ergonomía y versatilidad

Gracias a la versatilidad en cuanto a tamaño y forma, podrás elegir entre aparatos y máquinas de diferentes tamaños, definiendo la mejor ubicación de los componentes del bloque, facilitando y optimizando el tiempo y el transcurso del trabajo.



## Estética

Las cocinas KORE Monoblock persiguen una línea estética elegante y cuidada prestando especial atención al detalle, convirtiéndose en máquinas ideales para formar parte de conceptos de cocina abierta.



# Haz que tu cocina sea única y especial.

Las cocinas KORE Monoblock pueden personalizarse permitiendo aportar un toque de color a algunos de sus elementos para convertir esta zona de trabajo principal en una pieza única y especial.

## Acabados personalizados: Un toque de color

Puedes darle un carácter distintivo a tu KORE Monoblock, añadiendo una tira de color a lo largo del panel de mandos y sustituyendo los mandos cromados que se incluyen de serie por unos mandos diferentes que incluyen una personalización de color a conjunto con la tira de color.



## Estantes de doble columna o rejillas de acero inoxidable

Muy fáciles de limpiar, ya que pueden desmontarse en piezas para poder introducirlos cómodamente en el lavavajillas. Permiten colgar espumaderas, cazos, etc. e incluso bandejas y recipientes para un acceso rápido y sencillo y para liberar espacio.



## Soportes

### Soportes para horno:

Puede sostener un horno 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.

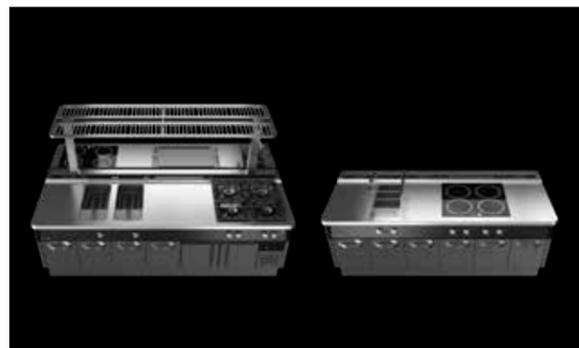


## Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

KORE Monoblock ofrece infinidad de combinaciones y variaciones posibles con las que podrás conseguir un resultado a la altura de tus necesidades. Además, puedes elegir la potencia y el tamaño de los equipos de tu encimera, para que se adapte así, a los requisitos del menú que deseas crear y a tu área de trabajo.

### Elige el tipo de bloque. Central o mural.

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.



### Selecciona las máquinas de la encimera. KORE 900 y KORE 700.

Para configurar tu KORE Monoblock puedes elegir entre la amplia gama de nuestra KORE 900 y KORE 700.



### Selecciona los elementos bajo la encimera. Muebles bajos para almacenar.

Completa tu diseño añadiendo los muebles que necesites bajo la encimera. Permiten almacenar y mantener ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio en la cocina.



## Bloque mural

Los bloques murales se sueldan en nuestra propia fábrica, por lo cual no se necesita ninguna operación de soldadura o pulido.

- Facilitan el montaje y la instalación.
- Facilitan la reparabilidad.
- Accesibilidad a la parte trasera de las máquinas que componen el bloque.



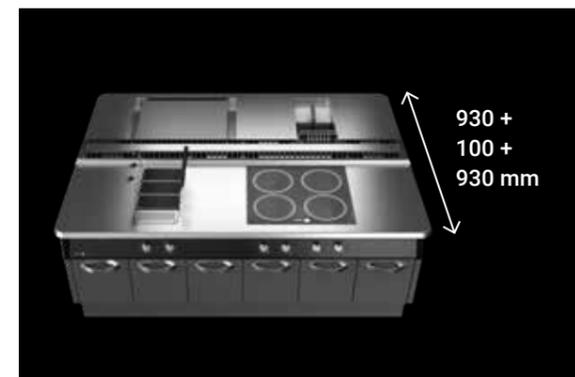
## Bloque central

Los bloques centrales son dos bloques de pared unidos en la parte central. En este caso, sólo será necesario atornillar los elementos de unión de los dos bloques.



## KORE Monoblock 900

Central

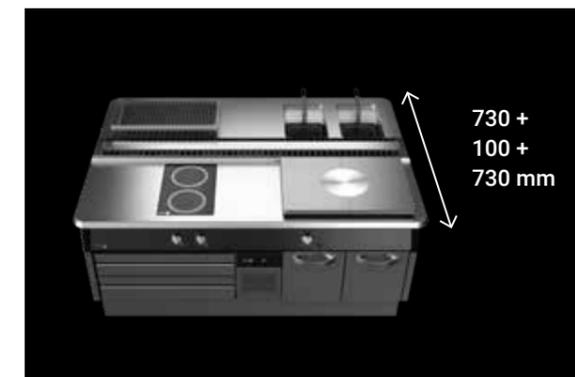


Mural



## KORE Monoblock 700

Central



Mural



## KORE Monoblock 900+700

Central



- \* Longitudes disponibles: de 2 a 5 módulos.
- \* Altura de la encimera: 900 mm.
- \* Espesor de la encimera:  
KORE 900: 2 mm / KORE 700: 1,5 mm.

## Libertad de elección. Calidad de elección.

Para configurar tu KORE Monoblock puedes **elegir entre la amplia gama de nuestra KORE 900 y KORE 700.**

En las siguientes páginas podrás encontrar la variedad de máquinas a tu disposición.



## Cocinas a gas

01. Quemadores más potentes del mercado con doble corona de diseño propio, lo que aporta una distribución óptima del calor.
02. Máxima seguridad gracias a la protección del cuerpo piloto y termopar.
03. La encimera embutida y la fácil extracción de las parrillas y de los quemadores hacen muy cómoda la limpieza.
04. Sus parrillas son multiusos y su diseño es funcional.
05. Puede integrar horno de gas estático, de gas panorámico u horno eléctrico estático.
06. Fabricado enteramente en acero inoxidable.
07. Para facilitar la limpieza y evitar el sobrecalentamiento de la encimera, cuentan con agua en la bacineta y con un pulsador para el llenado. También tienen un desagüe con rebosadero integrado en al encimera.



## Todo plancha

01. Una misma placa con distintas zonas a diferentes temperaturas, utilizando un único quemador central de gran potencia.
02. Gran productividad gracias a su amplia superficie.
03. Esquinas redondeadas, fáciles y rápidas de limpiar.
04. Ladrillo refractario interno para un mejor uso y distribución del calor.
05. Cuenta con un potente quemador y un difusor de hierro fundido que garantiza la uniformidad y la distribución térmica de la llama.



## Cocinas paelleras

01. Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas.
02. Gran estabilidad.
03. Apertura de estilo británico para introducir la bandeja en una dirección panorámica.



## Wok de inducción

01. Encimera de acero inoxidable AISI-304 con alojamiento wok.



## Cocinas de inducción

01. Rapidez y eficiencia con ahorro energético.
02. Gran rendimiento y baja irradiación de calor.
03. Encimeras de cristal vitrocerámico de 6 mm de espesor.
04. Zonas de cocción de 300 mm de Ø y 5 kW y regulación de energía.
05. Ahorro de energía en más de un 50%.



## Cocinas eléctricas

01. Encimera embutida y posición de las placas que evitan que los líquidos penetren en la máquina.
02. Conmutador de control para cada placa con 7 posiciones para diferentes potencias.
03. Un ventilador en el interior del mueble funciona para bajar la temperatura de los componentes.
04. Horno GN-2/1, con selector de calentamiento inferior y/o superior (3 + 3 kW) y control termostático (125 ÷ 310 °C).
05. Placas cuadradas (4 kW) de 300x300 en la KORE 900.



## Cocinas eléctricas todo plancha

01. 4 zonas de cocción independientes.
02. Diferentes temperaturas en su superficie de manera simultánea.
03. Plancha eléctrica muy sólida fabricada en 13CrMo4.de 16 mm de espesor con cuatro grupos de resistencias.
04. Comodidad gracias a sus planchas situadas al mismo nivel.



## Fry-top

01. Plancha de acero dulce de 20 mm de espesor en la KORE 900, que cumple con la directiva europea CE-1935/2021.
02. Plancha inclinada que favorece la recogida de grasas.
03. Rápida reacción y respuesta. Gran rapidez tras detectar los alimentos.
04. Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo.
05. Cumplimiento de normativa de temperaturas en el mueble.
06. Plancha unida mediante soldadura robotizada a la encimera.
07. Variedad de gama para cada necesidad.
08. Versión de cromo con superficie revestida con un baño de cromo duro de 50 micras, que evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor.
09. Para facilitar la limpieza y evitar el sobrecalentamiento de la encimera, cuentan con un canal de agua con un pulsador para el llenado. También tienen un desagüe con rebosadero integrado en la encimera.
10. Ancho de 600 mm y 1.000 mm.



## Barbacoas

01. Parrillas de hierro fundido reversible y de acero inoxidable.
02. Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas.
03. Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo.
04. Posibilidad de cocción en atmósfera de vapor.
05. Componentes funcionales situados en la zona fría.
06. Quemadores de acero inoxidable.



## Barbacoas con piedras cerámicas

01. Piedras cerámicas, que crean un escudo contra las gotas de grasa en los fogones, lo que evita la formación de llamas.
02. Versatilidad de instalación ya que son modelos de sobremesa, sin mueble bajo incluido.



## Freidoras

01. Máquinas de calentamiento a gas de elevada relación potencia y volumen. (1 kW por litro)
02. 1 o 2 cubas de 8 litros o de 15 litros en la KORE 700. Cubas de 21 litros y de 15 litros en la KORE 900.
03. Combustión perfecta.
04. Gran potencia y puesta en marcha rápida.
05. Cubas embutidas soldadas a la encimera.



## Mantenedor de fritos

01. Mantiene las frituras y escurre el aceite.
02. Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
03. Cuba integrada en la encimera y provista de doble fondo perforado con inclinación.
04. Lámpara de infrarrojos situada en la parte posterior.



## Cocedores de pasta

01. Gama en gas y electricidad con modelos de una o dos cubas de GN-2/3 de 26 L en la KORE 700 y GN-1/1 de 40 L tanto en la KORE 700 como en la 900.
02. Grifo de llenado integrado en la cuba con dos velocidades.
03. Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico de elevada potencia.
04. Cestos estándares incluidos, con posibilidad de añadir otros tipos de cesta.



## Baño maria

01. Gama en gas y electricidad con cubas embutidas: GN-1/1 de 17 L o GN-2/1 de 30 L en la KORE 700, y GN-4/3 de 22 L o GN-8/3 de 44 L en la KORE 900.
02. Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 con protección de grado IPX5 contra el agua.
03. Vaciado mediante gravedad.
04. Dotación estándar de travesaños para el apoyo de recipientes GN de distintos tamaños con 150 mm de altura.



## Elementos neutros

01. Encimeras robustas de acero inoxidable AISI-304 y fáciles de limpiar gracias a los redondeos de su diseño.
02. Máquinas adaptadas para conectar un grifo de llenado o una columna de agua.
03. Permiten incorporar cajón.
04. Aparatos de medio y un módulo, útiles para complementar espacios de trabajo.



## Muebles bajos

01. De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera.
02. Se conectan rápidamente para servir como apoyo para elementos de sobremesa.
03. Capacidad de almacenaje.
04. Modelos con cajones o guías en muebles de medio módulo.



## Muebles soporte refrigerados

01. Disponibles en dos anchos, están disponibles con puerta, cajones GN o cajones panorámicos que se pueden configurar para contener diferentes tamaños de recipientes.
02. Control electrónico de la temperatura y del desescarche con indicador de visor digital.
03. Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90°.



## 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.





**ONNERA GROUP**

