

New



**Máximas prestaciones
en espacios reducidos.**

La gama KORE 700 ha sido especialmente diseñada para pequeños y medianos restaurantes y comedores que requieren las mismas prestaciones que una gran cocina, es decir, durabilidad, fiabilidad y gran potencia optimizando el aprovechamiento del espacio.

Disponible
Marzo
2020

Cocinas a gas fuegos abiertos



01.

Máxima potencia con la mayor seguridad

La gama KORE 700 ofrece los quemadores más potentes del mercado. Con un máximo de 8 kW por fuego, se consigue la potencia ideal que busca todo chef.

Además, los quemadores han sido diseñados para garantizar la seguridad del piloto y del termopar, protegiéndolos de cualquier golpe.

Los difusores de los quemadores y las parrillas de la cocina han sido diseñados para evitar que la llama del quemador se dirija al nervio de la parrilla.

02.

Comodidad

Componentes como la encimera embutida o el horno en acero inoxidable hacen que la limpieza sea fácil y cómoda, proporcionando una mayor higiene.

Además, al disponer de conducciones de gas flexibles, las reparaciones y los mantenimientos son rápidos y sencillos, ahorrando, así, tiempo y esfuerzo.

03.

Pensando en los pequeños detalles

El horno ha sido diseñado minuciosamente con el objetivo de conseguir una usabilidad óptima de la máquina:

- Guías de varilla con sistema antivuelco, mejorando así la estabilidad de las parrillas.
- Una solera de hierro en la base del horno, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad del calor.
- Un perfecto cierre del horno asegurado gracias a un marco y contrapuerta embutidos.

Disponible
Marzo
2020

Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

- Calentamiento:
 - Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
 - Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

Disponible
Marzo
2020

Cocinas a gas fuegos abiertos

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
SOBREMESA										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	1.372,00
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	1.414,00
	GN	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	2.062,00
	GN	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	2.123,00
	GN	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	3.037,00
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	3.128,00
	GN	19074763								
HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	3.541,00
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	3.647,00
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	4.898,00
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	5.045,00
	GN	19074766								
HORNO DE GAS ESTILO INGLÉS										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	800x730x850	5.580,00
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	800x730x850	6.084,00
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	800x730x850	5.744,00
	GN	19074817								
C-GB761 R H	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	800x730x850	6.254,00
	GN	19074820								
HORNO ELÉCTRICO DE GAS GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	3.974,00
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	4.046,00
	GN	19074824								

Modelos H: Con quemadores de alta potencia.
Modelos R: con ruedas.



Disponible
Marzo
2020

Cocinas a gas media plancha



01.

Flexibilidad de cocinado

Combinación de cocina de fuegos abiertos y media plancha permitiendo jugar con las diferentes formas de cocción.

02.

Limpieza

La media plancha es muy fácil y rápida de limpiar gracias a sus esquinas redondeadas. Además, la encimera embutida y la fácil extracción de parrillas y quemadores hacen que la limpieza sea muy cómoda.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
- 5,25 kW (Ø 100 mm),
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Modelos C-G731 i/d y C-G751 con horno

- Horno estático de tamaño GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

Accesorios opcionales (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
			5,25 kW	8 kW						
SOBREMESA										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	2.397,00
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	2.397,00
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1200x730x290	3.259,00
	GN	19074772								
CON HORNO										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	4.435,00
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	4.435,00
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1200x730x850	5.742,00
	GN	19074777								

Disponible
Marzo
2020

Cocinas a gas todo plancha



01.

Versatilidad

Dispone de un potente quemador de 8,4 kW y de un difusor de doble corona de hierro fundido que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.

El rango de temperaturas (500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes) que se obtiene en las diferentes zonas de la plancha permite jugar con diferentes formas de cocción.

02.

Alta productividad y limpieza

Aporta elevada productividad gracias a su amplia superficie de 800 x 580 mm. Además, debido a sus esquinas redondeadas es fácil y rápido de limpiar.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita

manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.

- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.

Modelo C-G711 con horno

- Horno estático de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.

- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.

- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.

- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.

- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.

- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.

- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	2.727,00
	GN	19073645							
Con horno									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	4.034,00
	GN	19074767							

Disponible
Marzo
2020

Cocinas paelleras



01.

Alta potencia y rendimiento

Paellero profesional con quemador a gas de gran potencia y alto rendimiento ideal para cocinar todo tipo de arroces y como cocedero de marisco y verduras.

02.

Distribución térmica

El quemador garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.

03.

Gran estabilidad

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

04.

Horno paellero

Puerta de doble hoja para permitir la introducción de la bandeja en sentido panorámico y facilitar la maniobrabilidad. El quemador está especialmente diseñado para difundir el calor desde arriba hacia abajo para secar la paella.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
 - Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
 - Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
 - Piloto de bajo consumo y termopar.
 - Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
 - Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
 - Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
 - Acceso a los componentes por la parte frontal.
 - Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
 - Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
 - Puerta de doble hoja de apertura lateral.
- Modelo C-GP711 con horno paellero**
- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
 - Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€	
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES				POTENCIA (kW)
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	3.609,00
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	4.630,00
	GN	19074811								

Disponible
Marzo
2020

Cocinas eléctricas



01.

Potente y eficaz

El control de las placas permite la regulación de la potencia mediante un selector de 7 posiciones.

02.

Limpieza

El diseño de la encimera prensada y la disposición de las placas evitan que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina. Además, los cantos redondeados aseguran una limpieza fácil y rápida. Por su parte, el horno está construido totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene. Las guías interiores de varilla se pueden extraer.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
 - REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
 - CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.







Modelos con horno

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).

- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
PLACAS REDONDAS									
Sobremesa									
 C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.140,00
 C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	1.677,00
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	1.852,00
Con horno									
 C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	3.323,00
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	4.087,00
PLACAS CUADRADAS									
Sobremesa									
 C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.475,00
 C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.452,00
Con horno									
 C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	4.115,00

Disponible
Marzo
2020

Cocinas eléctricas todo plancha



01.

Flexibilidad

La cocina eléctrica "todo plancha" permite trabajar con diferentes temperaturas en su superficie, gracias a los mandos que controlan el calentamiento de los cuatro cuadrantes en los que se divide la placa.

02.

Facilidad de movimiento y limpieza

Las zonas de cocción al estar en un mismo nivel facilitan el movimiento de los recipientes y evitan caídas. El diseño de la encimera embutida con cantos redondeados asegura una fácil y rápida limpieza.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de 13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha: 720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Modelo C-E711 con horno

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad

Voltaje

- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	4.622,00
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	6.111,00

Disponible
Marzo
2020

Cocinas de inducción



01.

Potente

Todas las zonas están dotadas de 5 kW, una gran potencia que pocos ofrecen.

02.

Alto rendimiento

Rapidez de respuesta garantizada por la alta potencia de salida. Bajísima irradiación de calor en el ambiente.

03.

Ahorro

Consumo energético reducido en más de un 50% en comparación con las placas eléctricas tradicionales.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnóstico de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS (mm)	POTENCIA TOTAL (kW) 5,0 kW	DIMENSIONES	€
Focos de inducción					
C-1725	19057292	300	2	400x730x290	6.527,00
C-1745	19057293	300	4	800x730x290	10.122,00
Wok					
W-1705	19074716	300	1	400x730x290	6.276,00

Disponible
Marzo
2020

Fry-tops



Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control
- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Por tanto, las versiones de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Por tanto, las versiones de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- litros según modelos.

Accesorios opcionales (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta(*)

- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar su limpieza)

(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

01.

Plancha soldada a la encimera

Plancha de hierro de hasta 15 mm de espesor. La unión mediante soldadura robotizada de la plancha a la encimera permite garantizar el cumplimiento de la norma europea EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos, obteniendo radios de curvatura de al menos 3,5 mm en todas las uniones.

02.

Plancha inclinada

La inclinación de la plancha hacia el frente favorece la recogida de grasas hacia el orificio que vierte al cajón recoge-grasas.

03.

Rápida reacción y respuesta

Rapidez de reacción tras detección de alimentos.

04.

Potencia

- Control del calentamiento según versiones:
- Mediante válvula termostática (100 ÷ 300 °C)
- Válvula MÁX-MÍN
- Mediante termostato (100 ÷ 300 °C)
- Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas.

05.

Distribución de temperaturas

Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo. La diferencia entre las medias de las 5 temperaturas máximas y mínimas con respecto a la temperatura media es inferior al 8%.

06.

Cumplimiento de normativa de temperaturas en el mueble

Las temperaturas medidas en el frontal de la encimera (zona de trabajo del usuario) alcanzan temperaturas por debajo de lo regulado en la normativa EN 203-1.

Disponible
Marzo
2020

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	(mm)	dm ²			
FRY TOPS DE GAS									
Válvula máx-min									
FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.778,00
	GN	19074756							
FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.499,00
	GN	19074757							
FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.885,00
	GN	19076381							
FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.867,00
	GN	19074830							
FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.701,00
	GN	19074842							
Control termostático									
FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.802,00
	GN	19074843							
FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.499,00
	GN	19074844							
FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.909,00
	GN	19073228							
FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.916,00
	GN	19074758							
FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.749,00
	GN	19074846							
Control termostático y placa de cromo									
FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.258,00
	GN	19073189							
FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.316,00
	GN	19073222							
FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.616,00
	GN	19073221							
FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.995,00
	GN	19073223							
FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.766,00
	GN	19073224							
FRY TOPS ELÉCTRICOS									
Control termostático									
FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.147,00
FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.579,00
FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.160,00
FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.929,00
FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.760,00
Control termostático y placa de cromo									
FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.960,00
FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.012,00
FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.523,00
FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.163,00
FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.781,00

(*) TIPO DE PLACA:

L: placa lisa

R: placa ranurada

L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada

C: superficie de cromo



Disponible
Marzo
2020

Barbacoas



01.

Versatil

Las barbacoas de la gama KORE 700 están disponibles en una amplia variedad de modelos: tanto de medio módulo como de módulo entero y con parrillas de hierro o de acero inoxidable. Además, incluye de serie una rasqueta para una perfecta limpieza de la parrilla.

02.

Limpeza

Las parrillas de los modelos a gas tienen piedra cerámica, lo que crea un escudo contra las gotas de grasa en los quemadores, evitando así que se creen llamas, así como una distribución óptima de la temperatura. Además, es mucho más rápido y sencillo de limpiar que la piedra volcánica.

03.

Potente

Puede llegar a alcanzar una potencia de hasta 8,1 kW, un valor que se sitúa por encima de las potencias del mercado.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Máquinas de sobremesa.
- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de hierro fundido desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de hierro son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
 - Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
 - Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 °C), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "Z", para facilitar su limpieza.

- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.

Modelos eléctricos



- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

Modelos a gas

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).

- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

Accesorios opcionales

-  Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de hierro fundido.
-  Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm) dm²				
Parrillas a gas										
B-G705	LPG	19074120	Fe	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	2.099,00
	GN	19074779								
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	2.161,00
	GN	19074782								
B-G710	LPG	19067288	Fe	2	2	515x172	35,43	16,20	800x730x290	3.053,00
	GN	19074783								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	4	515x344	35,43	16,20	800x730x290	3.145,00
	GN	19074784								
Parrillas eléctricas										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	2.203,00
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	3.206,00

(*) TIPO DE PARRILLA: Fe: Hierro fundido / Inox: Acero inoxidable.

Disponible
Marzo
2020

Cocedores de pasta



01.

Potente

El cocedor de pasta consigue una potencia de 10 kW para 26 L, siendo esta una de las mejores que se encuentra en el mercado.

02.

Compacto

En la gama KORE 700 es posible conseguir una cuba de hasta 40 litros con solo medio módulo, a diferencia del mercado. De esta forma se ahorra un gran espacio útil en la cocina.

03.

Ergonómico

Incluye cestillos en dotación con asas "cruzadas", diseñadas para facilitar el manejo del cestillo y lograr una mayor comodidad y estabilidad al alzarlos.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
 - Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
 - Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de

seguridad.

- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Modelos a gas

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad

Modelos eléctricos

- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Dotación estándar

- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.

Accesorios opcionales

- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
- Kit de 4 cestillos ¼
- Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores de pasta de gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	2.951,00
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	4.915,00
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	3.272,00
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	5.399,00
	GN	19074778						
Cocedores de pasta eléctricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	3.130,00
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	4.536,00
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	3.266,00
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	5.389,00

Disponible
Marzo
2020

Marmitas



01.

Potencia

La marmita ofrece un funcionamiento óptimo gracias a una elevada potencia de hasta 17 kW.

02.

Seguridad

Sistemas de seguridad para las marmitas de baño maría:

- Termostato de seguridad que actúa en caso de fallo del presostato o el control de nivel.
- Elementos de seguridad externos:
 - Válvula de sobrepresión.
 - Válvula de seguridad.

03.

Limpieza

La marmita de la gama KORE 700 permite una fácil, rápida y perfecta limpieza:

- Por su cuba embutida con redondeos fabricada en AISI-316L de 2 mm de espesor, integrada además en la encimera mediante una impecable soldadura robotizada
- Gracias a su filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto, fiable y de fácil extracción.

Nuevo accesorio: cesto perforado.

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

Modelos de fuego directo

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Control por regulador de energía, lo que permite cocciones más lentas.
- El calentamiento del quemador en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular la secuencia de calentamiento del quemador al disponer de diferentes grados de regulación.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

Modelos de fuego indirecto o baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a

una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.

Modelos a gas

- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

Modelos eléctricos

- Calentamiento mediante resistencia ubicada en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
MARMITA A GAS								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	4.825,00
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	6.608,00
	60	19074809	19074810					
MARMITA ELÉCTRICA								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	6.287,00

Disponible
Marzo
2020

Freidoras



01.

Perfecta Combustión

La freidora de la gama KORE 700 obtiene una combustión perfecta, por lo que, a diferencia del mercado, hace posible enrasar la chimenea con el resto de las máquinas.

02.

Potencia

Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro).

Disponible
Marzo
2020

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante

grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.

- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

Modelos gas

- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

Modelos eléctricos

- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90° para permitir una perfecta limpieza.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Cestillos en dotación:

- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

Accesorios opcionales:

- (Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CANTIDAD	CUBAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras de gas									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	2.924,00
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	4.738,00
	60	19074795	19074796						
Freidoras eléctricas									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	1.661,00
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	2.969,00
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	2.703,00
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	4.324,00

Disponible
Marzo
2020


Disponible
Marzo
2020

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	1.431,00

01.

Resultados bajo control

Solución ideal para mantener las frituras crujientes como recién hechas.

02.

Limpieza

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

Disponible
Marzo
2020

Disponible
Marzo
2020

Sartenes basculantes



01.

Robustez

Toda la estructura de la sartén basculante KORE 700 está fabricada en acero inoxidable, con un gran espesor del fondo de la cuba que garantiza un reparto homogéneo de calor.

02.

Limpeza

Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas con amplia boca de descarga, para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.

03.

Versatilidad

Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba. La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo, puede usarse como superficie de trabajo. Por último, dispone de un sistema de compensación para evitar caídas bruscas.

Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de

- llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
- Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado

- en acero de cuatro ramas accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltaje en modelo eléctrico

- 400V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	Hz	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm ²)			
Sartén basculante de gas											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	6.187,00
Sartén basculante eléctrica											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	6.187,00

Disponible
Marzo
2020

Baños maría

Disponible
Marzo
2020



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
 - Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
 - Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

Modelos a gas

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

Modelos eléctricos

- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:

- 2 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Cubetas no incluidas.

Accesorio

- Grifo de llenado.

01.

Potencia

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

02.

Confort

Se incluyen 2 travesaños para el apoyo de recipientes GN, con el fin de hacer más cómodo el trabajo en la cocina.

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑOS MARÍA DE GAS							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x850	1.692,00
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x850	2.126,00
	GN	19074727					
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x850	1.568,00
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x850	2.087,00






Disponible
Marzo
2020

Elementos neutros



Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
		CANTIDAD	(mm)		
 EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	482,00
 EN-705	19056719	-	-	400x730x290	520,00
 EN-710	19056790	-	-	800x730x290	652,00
 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	624,00
 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	783,00




Disponible
Marzo
2020

Muebles bajos




Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la gama 700 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar kits opcionales:
 - Puertas.
 - 2 cajones GN (para modelo MB-705)
 - Guías para recipientes GN, 5 niveles (para modelo MB-705, compatible con el kit puertas).

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x730x560	445,00
 MB-705	19057229	1	-	-	400x730x560	369,00
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x730x560	1.319,00
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x730x560	445,00
 MB-710	19057290	2	-	-	800x730x560	467,00
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x730x560	633,00

Kits para muebles bajos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
 19040900	KIT PUERTA: El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.	202,00

Disponible
Marzo
2020

Muebles soporte refrigerados

Disponible
Marzo
2020



Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 2/3.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para 2xGN 2/3 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

- Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
 - Cerradura en puertas.
 - 60Hz.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	2.114,00
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	2.400,00
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	2.307,00

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.396,00
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.824,00



Disponible
Marzo
2020

Bloques suspendidos

Distribución de productos 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.



01.

Limpeza

El hecho de que los productos estén suspendidos facilita la limpieza en la parte inferior de las máquinas.

Los componentes de los kits suspendidos están fabricados con acero inoxidable AISI-304, lo que garantiza una vida duradera y el cumplimiento de la normativa IPX5.

02.

Diseño

Sistema suspendido diseñado para aportar al profesional de la cocina un mayor confort y ergonomía en su trabajo diario.

Bloques centrales con repisa central de apoyo diseñada para ubicar accesorios para el bloque de cocción.

Disponible
Marzo
2020

Kits para bloques suspendidos

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte contruidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles de cierre tanto laterales como frontales.
- Pies de apoyo.

Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE SUSPENDIDO MURAL		
19076825	Kit suspendido mural KORE 1,5M	3.242,00
19076826	Kit suspendido mural KORE 2M	3.342,00
19076827	Kit suspendido mural KORE 2,5M	4.363,00
19076828	Kit suspendido mural KORE 3M	5.296,00
19076829	Kit suspendido mural KORE 3,5M	6.161,00
19076830	Kit suspendido mural KORE 4M	7.066,00
19076831	Kit suspendido mural KORE 4,5M	7.253,00
19076832	Kit suspendido mural KORE 5M	8.267,00
19076833	Kit suspendido mural KORE 5,5M	8451,00
19076834	Kit suspendido mural KORE 6M	9.434,00
MONTAJE SUSPENDIDO CENTRAL		
19076835	Kit suspendido central KORE 1,5M	6285,00
19076836	Kit suspendido central KORE 2M	7.563,00
19076837	Kit suspendido central KORE 2,5M	9.327,00
19076838	Kit suspendido central KORE 3M	10.774,00
19076839	Kit suspendido central KORE 3,5M	12.826,00
19076840	Kit suspendido central KORE 4M	14.080,00
19076841	Kit suspendido central KORE 4,5M	15.335,00
19076842	Kit suspendido central KORE 5M	16.590,00
19076843	Kit suspendido central KORE 5,5M	17.844,00
19076844	Kit suspendido central KORE 6M	19.896,00

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
KIT EMBELLECEDOR LATERAL SUSPENDIDO PARA GAMA 700 KORE		
19076776	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor	1.800,00



Bloques puente

Con el sistema puente ofrecemos otra opción de montaje de bloques de cocción, para obtener un espacio de trabajo más ligero.

Disponible
Marzo
2020



Kits para bloques puente

Cada kit consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.
- Consultar.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MONTAJE EN PUENTE		
19044954	Kit puente 900 KORE 1M	184,00
19044955	Kit puente 900 KORE 1,5M	215,00
19044956	Kit puente 900 KORE 2M	246,00
19044957	Kit puente 900 KORE 2,5M	377,00
19044958	Kit puente 900 KORE 3M	430,00
19044959	Kit puente 900 KORE 3,5M	496,00
19044960	Kit puente 900 KORE 4M	1.462,00
ZÓCALOS PARA BLOQUES A GAS		
19076866	Kit zócalo gas KORE 1M	262,00
19076848	Kit zócalo gas KORE 1,5M	359,00
19076849	Kit zócalo gas KORE 2M	397,00
19076850	Kit zócalo gas KORE 2,5M	424,00
19076851	Kit zócalo gas KORE 3M	511,00
19076852	Kit zócalo gas KORE 3,5M	587,00
19076853	Kit zócalo gas KORE 4M	1.128,00
19076854	Kit zócalo gas KORE 4,5M	1.289,00
19076855	Kit zócalo gas KORE 5M	1.452,00
ZÓCALOS PARA BLOQUES ELÉCTRICOS		
19076857	Kit zócalo eléctrico KORE 1M	262,00
19076858	Kit zócalo eléctrico KORE 1,5M	359,00
19076859	Kit zócalo eléctrico KORE 2M	397,00
19076860	Kit zócalo eléctrico KORE 2,5M	424,00
19076861	Kit zócalo eléctrico KORE 3M	511,00
19076862	Kit zócalo eléctrico KORE 3,5M	587,00
19076863	Kit zócalo eléctrico KORE 4M	1.128,00
19076864	Kit zócalo eléctrico KORE 4,5M	1.289,00
19076865	Kit zócalo eléctrico KORE 5M	1.452,00

Disponible
Marzo
2020

Verticalidad

Estructuras verticales que aportan a la cocina orden, higiene y seguridad.



01.

Limpeza

Estanterías de acero inoxidable, con repisa o rejilla, compuestas por piezas desmontables fáciles de limpiar, ya que pueden introducirse en el lavavajillas.

02.

Orden en la cocina

Las estanterías permiten colgar todos los utensilios que se desee tener a mano pero de manera ordenada, así como colocar bandejas y recipientes a los que acceder con rapidez y mantener a la temperatura gracias al calor irradiado desde la cocina.

03.

Optimización del espacio

Soportes para nuestros hornos Óptima y salamandras que permiten un acceso rápido y garantizan una excelente gestión del espacio.

Disponible
Marzo
2020

Soportes sencillos



Soportes para maquinaria (Hornos Óptima y Salamandras)



Rejillas y Repisas



(*) Para solicitar otras opciones posibles consultar a fábrica.

Bloque central o mural

Disponible
Marzo
2020

Soportes

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soporte verticalidad	19075224	858,00
Soportes Sencillos Soporte verticalidad con enchufe	19075225	963,00
Soporte verticalidad con grifo	19075226	1.079,00
Soportes para maquinaria Soporte verticalidad con horno optima	19075227	1.360,00
Soporte verticalidad para salamandra	19075228	1.360,00

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloque mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra	
Bloque central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo	

Rejillas y Repisas

Para bloque mural

DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Emb. Central con guías 1m mural	1M	19075315	759,00
Emb. Central con guías 2m mural	2M	19075316	1.085,00
Emb. Central con guías 2 1/2 m mural	2 1/2M	19075317	1.244,00
Rejilla Emb. Central con guías 3m mural	3M	19075318	1.402,00
Emb. Central con guías 3 1/2 m mural	3 1/2M	19075319	1.561,00
Emb. Central con guías 4 m mural	4M	19075340	1.720,00
Emb. Central con guías 4 1/2 m mural	4 1/2M	19075341	1.878,00
Emb. Central con guías 1m mural repisa	1M	19075385	563,00
Emb. Central con guías 2m mural repisa	2M	19075386	781,00
Emb. Central con guías 2 1/2 m mural repisa	2 1/2M	19075387	890,00
Repisa Emb. Central con guías 3m mural repisa	3M	19075388	999,00
Emb. Central con guías 3 1/2 m mural repisa	3 1/2M	19075389	1.108,00
Emb. Central con guías 4 m mural repisa	4M	19075390	1.217,00
Emb. Central con guías 4 1/2 m mural repisa	4 1/2M	19075391	1.326,00

Disponible
Marzo
2020

Rejillas y Repisas

Para bloque central

DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€	
Embelledor central con guías para soportes sencillos	1M	19075229	890,00	
	2M	19075320	1.330,00	
	2 1/2M	19075321	1.550,00	
	3M	19075322	1.770,00	
	3 1/2M	19075323	1.990,00	
	4M	19075324	2.210,00	
	4 1/2M	19075325	2.430,00	
	2M	19075327	1.330,00	
	2 1/2M	19075328	1.550,00	
	3M	19075329	1.770,00	
Rejilla Embellecedor central con guías para soportes sencillos + soporte para maquinaria	3 1/2M	19075330	1.990,00	
	4M	19075331	2.210,00	
	4 1/2M	19075332	2.430,00	
	2M	19075334	1.330,00	
	2 1/2M	19075335	1.550,00	
	Embelledor central con guías para soportes para maquinaria	3M	19075336	1.770,00
		3 1/2M	19075337	1.990,00
		4M	19075338	2.210,00
		4 1/2M	19075339	2.430,00
	Embelledor central con repisa para soportes sencillos	1M	19075342	646,00
2M		19075344	947,00	
2 1/2M		19075345	1.098,00	
3M		19075347	1.248,00	
3 1/2M		19075348	1.399,00	
4M		19075349	1.550,00	
4 1/2M		19075370	1.700,00	
2M		19075372	947,00	
2 1/2M		19075373	1.098,00	
Repisa Embellecedor central con repisa para soportes sencillos + soporte para maquinaria		3M	19075374	1.248,00
	3 1/2M	19075375	1.399,00	
	4M	19075376	1.550,00	
	4 1/2M	19075377	1.700,00	
	2M	19075379	947,00	
	2 1/2M	19075380	1.098,00	
	Embelledor central con repisa para soportes para maquinaria	3M	19075381	1.248,00
		3 1/2M	19075382	1.399,00
		4M	19075383	1.550,00
		4 1/2M	19075384	1.700,00

Bloque suspendido

Disponible
Marzo
2020

Soportes

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Soporte verticalidad - suspendido	19075392	943,00
Soportes Sencillos		
Soporte verticalidad con enchufe - suspendido	19075393	1.059,00
Soporte verticalidad con grifo - suspendido	19075394	1.187,00
Soportes para maquinaria		
Soporte verticalidad con horno optima - suspendido	19075395	1.496,00
Soporte verticalidad para salamandra - suspendido	19075396	1.496,00

Para solicitar los soportes hay que tener en cuenta el tipo de bloque y la largura:

	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	
	1M	2M - 4 1/2 M
Bloque suspendido mural	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	NO es posible solicitar ni el soporte de horno ni el de salamandra	
Bloque suspendido central	Solicitar 1 único soporte	Solicitar 2 soportes
	Para los soportes de horno y salamandra es necesario hacerlo sobre elementos neutros de un módulo	

Rejillas y Repisas

Para bloque mural suspendido

DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€
Emb. Central con guías 1m mural Susp.	1M	19075428	803,00
Emb. Central con guías 2m mural Susp	2M	19075429	1.157,00
Emb. Central con guías 2 1/2 m mural Susp	2 1/2M	19075430	1.333,00
Rejilla			
Emb. Central con guías 3m mural Susp	3M	19075431	1.510,00
Emb. Central con guías 3 1/2 m mural Susp	3 1/2M	19075432	1.687,00
Emb. Central con guías 4 m mural Susp	4M	19075433	1.863,00
Emb. Central con guías 4 1/2 m mural Susp	4 1/2M	19075434	2.040,00
Repisa			
Emb. Central con guías 1m mural repisa Susp	1M	19075458	599,00
Emb. Central con guías 2m mural repisa Susp	2M	19075459	853,00
Emb. Central con guías 2 1/2 m mural repisa Susp	2 1/2M	19075560	980,00
Emb. Central con guías 3m mural repisa Susp	3M	19075561	1.107,00
Emb. Central con guías 3 1/2 m mural repisa Susp	3 1/2M	19075562	1.234,00
Emb. Central con guías 4 m mural repisa Susp	4M	19075563	1.361,00
Emb. Central con guías 4 1/2 m mural repisa Susp	4 1/2M	19075564	1.488,00

Disponible
Marzo
2020

Rejillas y Repisas





Para bloque central suspendido

DESCRIPCIÓN	LARGURA DISPONIBLE (BLOQUE)	CÓDIGO	€		
Embellecedor central con guías para soportes sencillos	1M	19075397	926,00		
	2M	19075398	1.402,00		
	2 1/2M	19075399	1.640,00		
	3M	19075400	1.877,00		
	3 1/2M	19075401	2.115,00		
	4M	19075402	2.353,00		
	4 1/2M	19075403	2.591,00		
	2M	19075405	1.402,00		
	2 1/2M	19075406	1.640,00		
	3M	19075407	1.877,00		
Rejilla	Embellecedor central con guías para soportes sencillos + soporte para maquinaria	3 1/2M	19075408	2.115,00	
		4M	19075409	2.353,00	
		4 1/2M	19075420	2.591,00	
		2M	19075422	1.402,00	
		2 1/2M	19075423	1.640,00	
		Embellecedor central con guías para soportes para maquinaria	3M	19075424	1.877,00
			3 1/2M	19075425	2.115,00
			4M	19075426	2.353,00
			4 1/2M	19075427	2.591,00
		Embellecedor central con repisa para soportes sencillos	1M	19075435	682,00
2M	19075436		1.019,00		
2 1/2M	19075437		1.188,00		
3M	19075438		1.356,00		
3 1/2M	19075439		1.525,00		
4M	19075440		1.693,00		
4 1/2M	19075441		1.862,00		
2M	19075443		1.019,00		
2 1/2M	19075444		1.188,00		
Repisa	Embellecedor central con repisa para soportes sencillos + soporte para maquinaria		3M	19075445	1.356,00
		3 1/2M	19075446	1.525,00	
		4M	19075447	1.693,00	
		4 1/2M	19075448	1.862,00	
		2M	19075452	1.019,00	
		2 1/2M	19075453	1.188,00	
		Embellecedor central con repisa para soportes para maquinaria	3M	19075454	1.356,00
			3 1/2M	19075455	1.525,00
			4M	19075456	1.693,00
			4 1/2M	19075457	1.862,00


Disponible
Marzo
2020

Accesorios Kore 700




Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit columna de agua izquierda KORE	19044979	536,00
 Kit columna de agua derecha KORE	19044980	536,00
 Placa lisa kore (350 x 300 mm)	19045076	150,00
 Adaptador sarten Wok	19045085	142,00


Accesorios para Freidoras

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	70,00



Accesorios para Fry-top

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	94,00
 Peto fry-top 1M KORE	19045082	109,00
 Rasqueta fry-top	19045083	51,00

Accesorios para Barbacoa







DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	95,00
 Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	95,00

Accesorios para baños maría



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	234,00
 Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	234,00

Disponible
Marzo
2020

Accesorios para cocedores

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit cestillos cocedores 40 L - 6x1/6 cuadrados	19036341	813,00
 Kit cestillos cocedores 40 L - 6x1/6 redondos	19036342	705,00
 Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	445,00
 Kit cestillos cocedores 40 L - 2x1/2	19036340	569,00
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	542,00
 Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	470,00

Máquinas con ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
 Kit 4 ruedas KORE	19044983	554,00
 Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	280,00

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.

- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - SARTENES BASCULANTES Y MARMITAS - Transformación para barco - 440 III	19057294	742,00
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	272,00
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	272,00
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	272,00

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión