COCCIÓN KORE:
EL CORAZÓN DE LA COCINA PROFESIONAL

CATÁLOGO - GAMA 900

KORE
GENERATION

INDEX

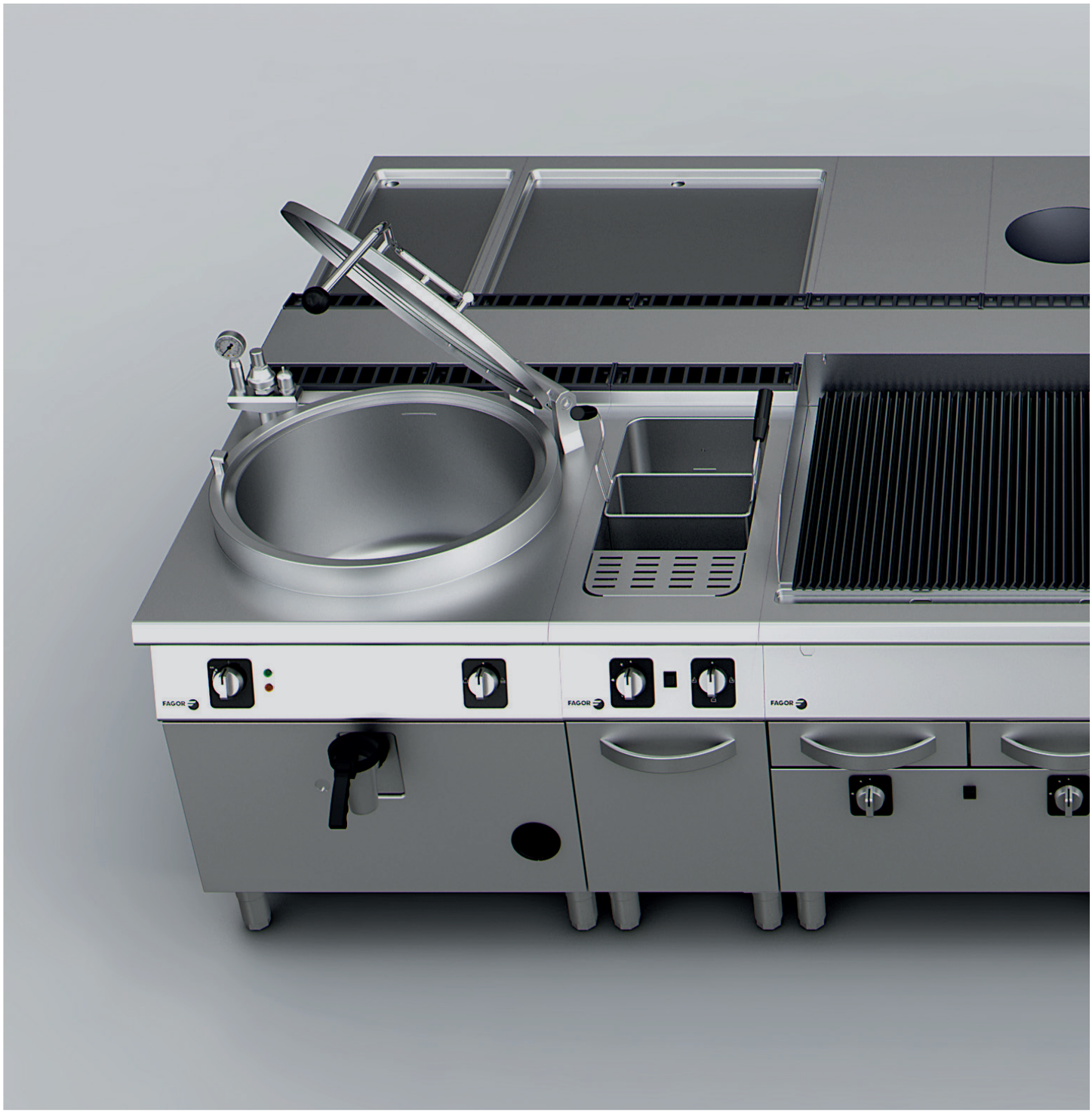
COCCIÓN KORE: EL CORAZÓN
DE LA COCINA PROFESIONAL.
04

TRADICIÓN E INNOVACIÓN,
UNIDAS EN UNA TRAYECTORIA
DE MÁS DE 50 AÑOS.
07

DISEÑO
ROBUSTO.
08

UN NIVEL DE LIMPIEZA
IMPECABLE.
13

UNA COCINA,
INFINITAS POSIBILIDADES.
14



COCCIÓN KORE: EL CORAZÓN DE LA COCINA PROFESIONAL.

La Gama 900 de la nueva generación KORE ha sido diseñada para facilitar el trabajo diario del profesional de la cocina. Una **gama robusta, con encimeras de 2 mm de espesor**, 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 gama de cocción que garantiza la durabilidad de las máquinas, con un **diseño limpio y cuidado**.

FAGOR

TRADICIÓN E INNOVACIÓN, UNIDAS EN UNA TRAYECTORIA DE MÁS DE 60 AÑOS.

—

La nueva 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. Diseñada acorde a los estándares europeos, es capaz de adaptarse a las necesidades de los mejores chefs y a las exigencias actuales de una cocina profesional con facilidad y comodidad, para obtener los mejores resultados.

DISEÑO ROBUSTO.

Una nueva gama fiable, duradera y capaz de soportar el intenso uso que requiere una cocina profesional, manteniendo la calidad y la funcionalidad del primer día. Equipos que combinan la robustez y la ergonomía, haciendo el trabajo más ágil y cómodo.

FAGOR
FAGOR
FAGOR

01.

POTENCIA

Los quemadores más potentes del mercado. Un diseño único y propio que ofrece un reparto uniforme del calor y la mejor transmisión a cacerolas y sartenes. Las elevadas potencias y eficiencias dan como resultado un rendimiento máximo.

02.

ENCIMERAS ROBUSTAS Y EMBUTIDAS

Las encimeras embutidas, las aristas curvas y cantos redondeados en toda la gama, evitan focos de suciedad y facilitan la limpieza. Construida en una sola pieza de 2 mm de espesor.

03.

MANDOS METÁLICOS

Un diseño robusto y ergonómico que facilita el uso y los movimientos del profesional, con un posicionamiento de los paneles de control más seguro y cómodo en la parte superior.

04.

CONSTRUCCIÓN

Fabricación utilizando acero inoxidable AISI 304 (20/10); y allí donde las prestaciones requeridas son especialmente exigentes (como las cubas de cocción en marmitas, cocedores...), AISI 316.

05.

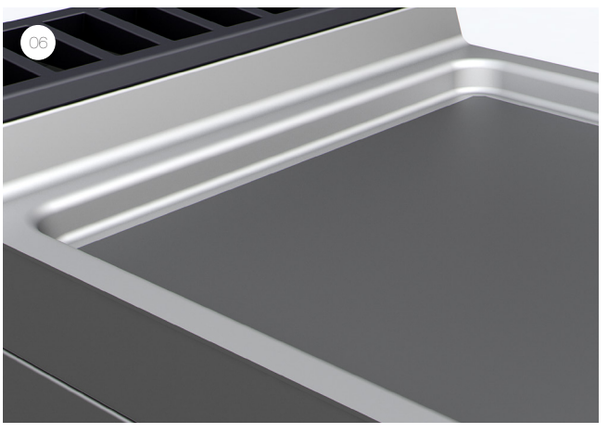
DURABILIDAD

Soldaduras robotizadas y pulidos automáticos, garantizando la robustez de las máquinas y, con ello, su durabilidad y fiabilidad.

06.

ESTABILIDAD PARA RECIPIENTES DE CUALQUIER TAMAÑO

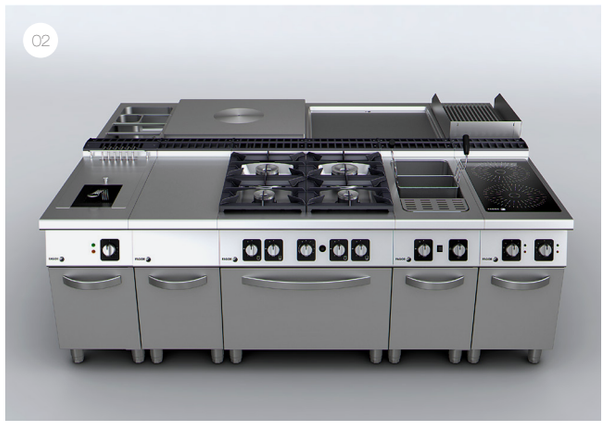
Cocinas equipadas con parrillas para quemadores válidas para depositar recipientes de diámetros muy reducidos (8 cm), asegurando su estabilidad y la seguridad de los usuarios.



UN NIVEL DE LIMPIEZA IMPECABLE.

—

Máquinas pensadas para facilitar el mantenimiento diario y asegurar una limpieza impecable, necesaria en cualquier cocina profesional.



01.

DISEÑO SIN FOCOS DE SUCIEDAD

Las embuticiones, las aristas curvas y cantos redondeados... facilitan enormemente la limpieza. Diseño pensado para ofrecer el máximo confort al trabajador. Con planos de trabajo redondeados para una rápida y fácil limpieza.

02.

ACOPLAMIENTO

Los diferentes módulos han sido diseñados para encajar herméticamente unos con otros. Evitan ranuras de difícil acceso para el mantenimiento y la filtración de líquidos, asegurando una máxima higiene.

03.

ELEMENTOS EXTRAÍBLES

Los elementos de KORE como las bandejas, sus guías, cajones recogegrasas, petos… son extraíbles y aptos para lavar en el lavavajillas, asegurando la correcta higiene de todos los accesorios.

04.

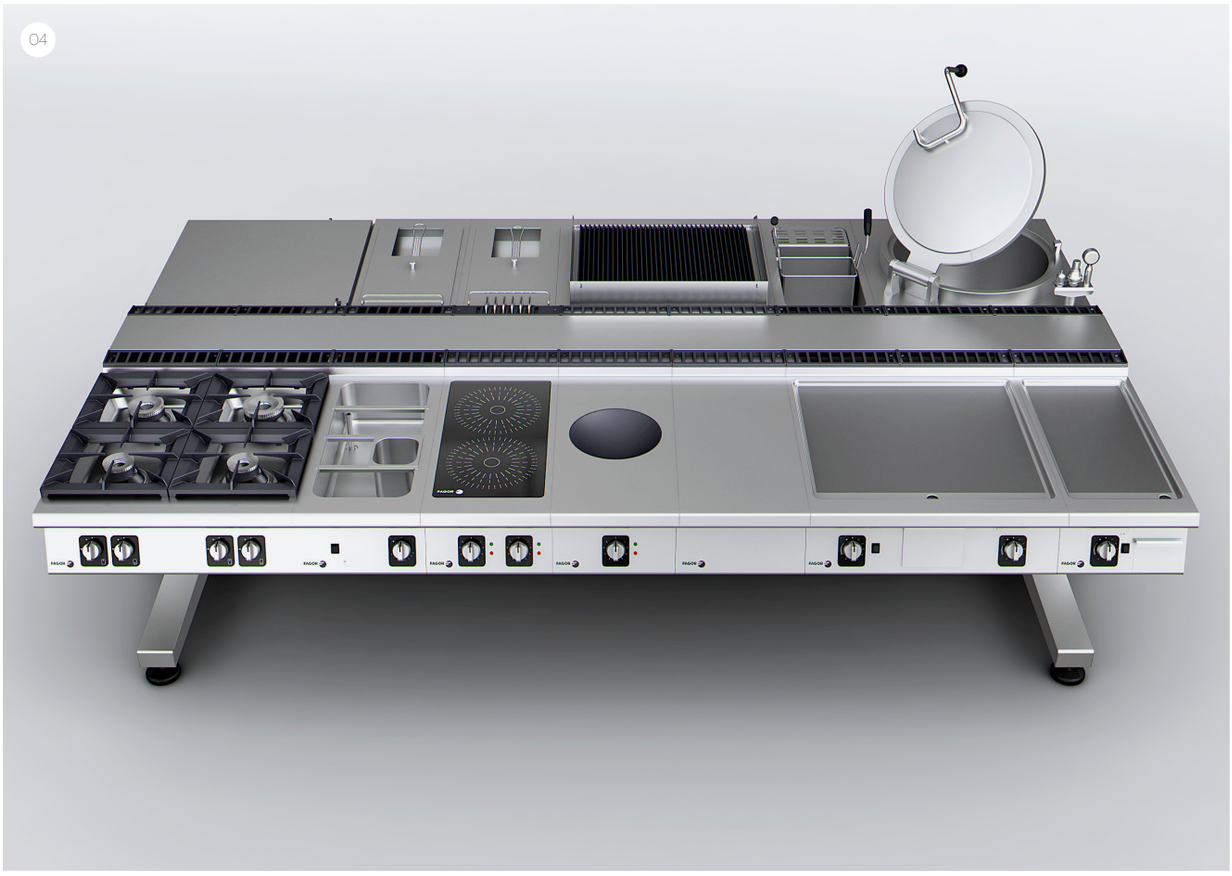
BLOQUES SUSPENDIDOS

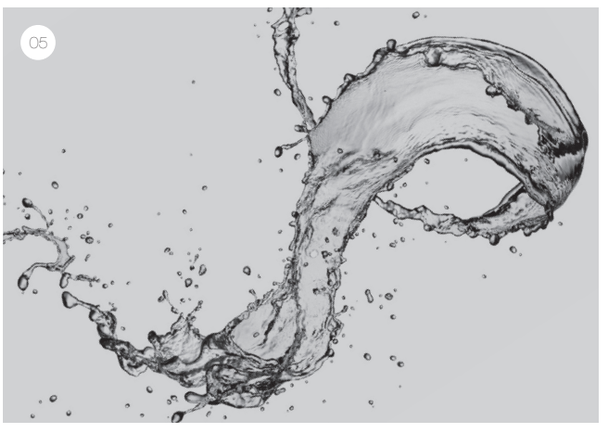
El diseño para montaje de bloques suspendidos impide la acumulación de suciedad o grasa debajo de la unidad, permitiendo una limpieza diaria sencilla y rápida.

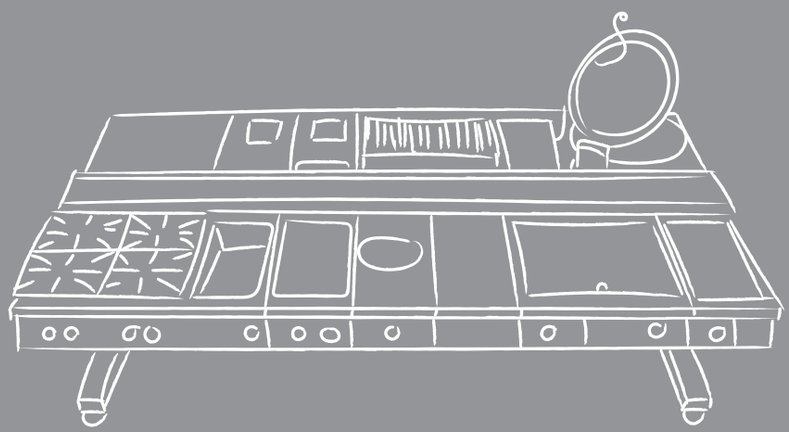
05.

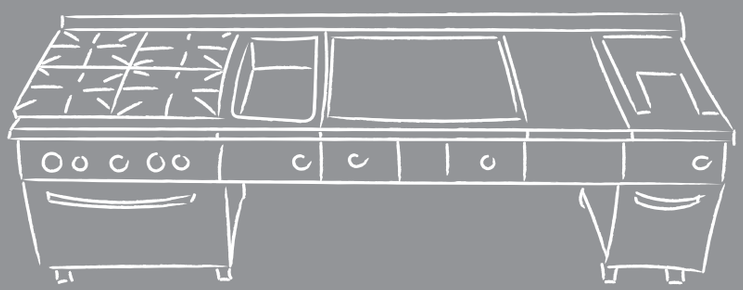
PROTECCIÓN IPX5

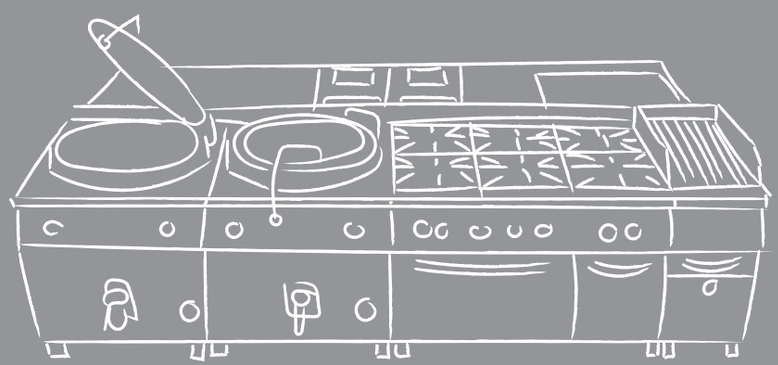
Protección contra entrada de agua según la clasificación IPX5, estándar internacional.

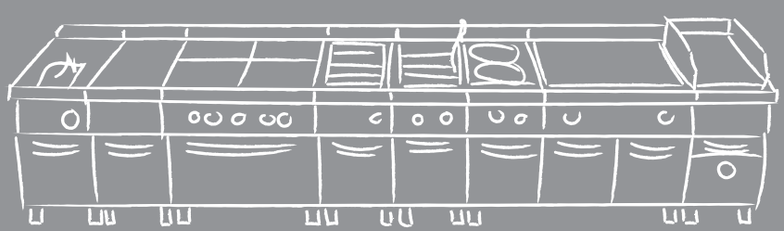












UNA COCINA. INFINITAS POSIBILIDADES.

—

La nueva Gama 900 de la generación KORE ofrece una amplia variedad de posibilidades que convertirán una cocina profesional en el mejor aliado del cocinero, para responder a sus necesidades con la máxima calidad. Simplemente adosando las máquinas estándar se pueden configurar bloques centrales o murales.

Gracias a nuestro sistema de acople de elementos, se pueden construir bloques suspendidos. Asimismo ofrecemos la solución de bloques puente, con dos máquinas compactas en los extremos que soportan las vigas donde se apoyan el resto de elementos. Cada uno de estos tipos de construcción se puede realizar bien en disposición mural o central.

COCINAS A GAS

QUEMADORES ABIERTOS

01.

NUEVOS QUEMADORES

- Quemadores de diseño propio, de gran eficiencia. Con diferentes potencias, para adaptarse a los distintos recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm)
  - 8,0 kW (Ø 120 mm)
  - 10,2 kW (Ø 140 mm)
- Cuerpo de quemador con acabado RAAF.
- Difusor con acabado niquelado.

02.

ENCIMERAS EMBUTIDAS

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Cubetas integradas para la recogida de líquidos, abarcando cada cubeta dos quemadores. 1 litro de capacidad por cada cubeta.

03.

PILOTOS DE BAJO CONSUMO Y PERFECTAMENTE PROTEGIDOS

- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador, para mayor protección.

04.

PARRILLAS MULTIUSO

- Chimeneas posteriores enrasadas con las parrillas, lo que permite apoyar recipientes de gran diámetro.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm 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). Además, esto evita el peligro de volcado de los recipientes pequeños.

05.

HORNO TAMAÑO GN 2/1

- Horno con encendido piezoeléctrico. Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad y posibilita una mejor visión del producto.
- Solera de hierro fundido de 6 mm de grosor, llegando en algunas zonas a 10 mm debido a los refuerzos que posee.
- Junta de cierre de puerta en fibra de vidrio, y perfil en "O", para un óptimo aislamiento.
- 3 niveles de altura para las parrillas.

UTILIDAD / USABILIDAD

- Este equipamiento es muy versátil. Los fuegos en la encimera son indicados para la utilización con gran variedad de recipientes como sartenes, cazuelas, pucheros, etc.
- La utilización de la placa de asado opcional (de fácil colocación sobre cualquiera de las parrillas) permite en un momento dado realizar el asado a la plancha de carnes, pescados, mariscos y verduras.

LIMPIEZA

- Encimera embutida, sin ranuras y con cantos redondeados, lo que facilita enormemente la limpieza en el plano de trabajo.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. - IPX5.
- Parrillas fácilmente extraíbles y lavables.
- Quemadores fácilmente extraíbles y desmontables para su limpieza.

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- Cocina C-G940 / C-G910: 60 ÷ 125 comidas
- Cocina C-G960: 90 ÷ 180 comidas
- Cocina C-G941 / C-G911: 80 ÷ 150 comidas
- Cocina C-G961: 110 ÷ 200 comidas
- Cocina C-G961 OP: 120 ÷ 220 comidas (*)

(*) según se ofrezcan un primero y segundo platos fijos, o con una segunda opción

TODO PLANCHA

01.

LADRILLO REFRACTARIO

Ladrillo refractario en el interior, para un mejor aprovechamiento y reparto del calor.

02.

TEMPERATURAS DE UTILIZACIÓN DIFERENCIADAS

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 posibilita el realizar cocciones fuertes, suaves, frituras en sartén y mantenimiento en temperatura.

COCINAS A GAS CON QUEMADORES ABIERTOS

	MODELO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
			5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)		
SOBREMESA									
	C-G920	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290
	C-G920 H	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290
	C-G940	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290
	C-G940 H	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290
	C-G960	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290
	C-G960 H	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290
CON HORNO									
	C-G941	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850
	C-G941 H	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850
	C-G961	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850
	C-G961 H	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850
	C-G961 OP	397x350	3	2	1	1000x700x290	16,00	57,95	1.200x930x850
	C-G961 OP H	397x350	-	5	1	1000x700x290	16,00	66,20	1.200x930x850

COCINAS "TODO PLANCHA"

	MODELO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		(mm)	RODELA CENTRAL	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)		
SOBREMESA								
	C-G910	800x700	Ø 300	11,00	-	-	11,00	800x930x290
CON HORNO								
	C-G911	800x700	Ø 300	11,00	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850

COCINAS ELÉCTRICAS

01.

ENCIMERAS EMBUTIDAS

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Cubetas integradas para la recogida de líquidos.

02.

PLACAS ELÉCTRICAS

- Placas de 300 x 300 mm de 4 kW de potencia. Conmutador de control para cada placa con 7 posiciones para diferentes potencias.
- Ubicación de las placas por encima del nivel de la encimera, evitando que los líquidos derramados en la cubeta penetren en el interior de la máquina por las juntas en el asiento de la placa.

03.

FIABILIDAD Y DURABILIDAD

- Un ventilador en el interior del mueble funciona para bajar la temperatura de los componentes.

04.

HORNO

- Horno GN-2/1, con selector de calentamiento inferior y/o superior (3 + 3 kW) y control termostático (125 ÷ 310 ºC). Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad y posibilita una mejor visión del producto.
- Solera de hierro fundido de 6 mm de grosor, llegando en algunas a 10 mm con los nervios de refuerzo.
- Junta de cierre de puerta en fibra de vidrio, y perfil en "O", para un óptimo aislamiento.
- 3 niveles de altura para las parrillas.

UTILIDAD / USABILIDAD

- Este equipamiento es muy versátil. Las placas eléctricas pueden utilizarse con gran variedad de recipientes como sartenes, cazuelas, pucheros, etc.

LIMPIEZA

- Encimera embutida, sin ranuras y con cantos redondeados, lo que facilita enormemente la limpieza en el plano de trabajo.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. - IPX5.

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- Cocina C-E940 / C-E910: 50 ÷ 110 comidas
- Cocina C-E941 / C-E911: 70 ÷ 130 comidas (*)

(*) según se ofrezcan un primero y segundo platos fijos, o con una segunda opción.

TODO PLANCHA

01.

PLANCHA ELÉCTRICA

- Plancha de fundición de 16 mm de espesor, de 720 x 720 mm, con cuatro grupos de resistencias de 4 kW bajo cada cuadrante.
- Control termostático independiente para cada grupo de resistencias.

UTILIDAD / USABILIDAD

- La plancha está dividida en cuatro zonas de calentamiento independientes, con control independiente para cada zona. Ello posibilita el realizar cocciones fuertes, suaves, frituras en sartén y mantenimiento en temperatura.

COCINAS ELÉCTRICAS

	MODELO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		(mm)	4 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)		
SOBREMESA							
	C-E920	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290
	C-E940	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290
CON HORNO							
	C-E941	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850

COCINAS "TODO PLANCHA" ELÉCTRICAS

	MODELO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		(mm)	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)		
SOBREMESA								
	C-E910	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290
CON HORNO								
	C-E911	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850

COCINAS DE INDUCCIÓN

01.

ENCIMERAS

- Encimeras de cristal vitrocerámico de 6 mm de espesor.

02.

INDUCCIÓN

- Zonas de cocción de 300 mm de Ø y 5 kW cada una.
- Regulación de energía de 10 niveles que permite trabajar a baja potencia (recetas delicadas) o a máxima potencia (para un servicio rápido).

UTILIDAD / USABILIDAD

- Los focos de inducción permiten trabajar con recipientes, ollas y sartenes adecuadas para la inducción (fondo ferrítico).
- De acuerdo con el recipiente empleado se pueden cocinar alimentos estofados, hervidos, guisados, sopas, cocidos, legumbres, revueltos, frituras…
- Muy útil en cocina a la carta, por la rapidez de respuesta en el calentamiento.

LIMPIEZA

- Encimera de cristal vitrocerámico, lo que, sellado al plano de trabajo de acero inoxidable, garantiza la máxima limpieza.
- La encimera en inducción no recibe un foco de calor inferior (como es el caso de las cocinas vitrocerámicas tradicionales), por lo que no quedarán restos de comida o productos pegados, lo que facilita enormemente la limpieza.

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- Cocina C-I945: 70 ÷ 125 comidas (*)

(*) según se ofrezcan un primero y segundo platos fijos, o con una segunda opción.

WOK DE INDUCCIÓN

01.

ENCIMERA

- Encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor con alojamiento wok de cristal vitrocerámico de 300 mm de Ø y 6 mm de espesor.

INDUCCIÓN

	MODELO	ZONAS DE COCCIÓN		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		5 kW	Ø mm		
	C-I925	2	300	10,00	400x930x290
	C-I945	4	300	20,00	800x930x290

WOK INDUCCIÓN

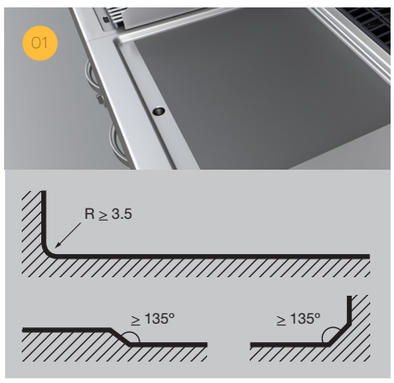
	MODELO	ZONAS DE COCCIÓN 5 kW	WOK Ø mm	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
	W-I905	1	300	5,00	400x930x290

FRY-TOP

01.

PLANCHA SOLDADA A LA ENCIMERA

- Plancha de hierro de 20 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 recogegrasas.

03.

RÁPIDA REACCIÓN Y RESPUESTA

- Las pruebas de reacción (rapidez tras detección de alimentos) de los fry-tops de Fagor dan un valor de 16 " frente a los 36 " de otras marcas de la competencia.

04.

POTENCIA

- Control del calentamiento según versiones:
  - Mediante válvula termostática MÁX-MÍN
  - Mediante termostato (100 ÷ 300 ºC)
- Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas.
  - · FT-E905: 7,5 kW.
  - · FT-G905: 9,25 kW

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.

UTILIDAD / USABILIDAD

- Planchas fabricadas en acero dulce, especiales para carnes y verduras por su rapidez de cocinado y uniformidad en el reparto de calor.
- Las planchas rayadas proporcionan a los alimentos un marcado con acabado tipo "grill".
- Las máquinas con control termostático de la temperatura permiten adecuarse al asado de los diferentes alimentos.

LIMPIEZA

- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Planchas de cromo de fácil y rápida limpieza.
- Los petos antisalpicaduras (opcionales) son fácilmente extraíbles y lavables en el lavavajillas al ser desmontables en tres piezas.
- Orificio de recogida con cajón interior extraíble.
- Diseño de plancha y encimera con radios y ángulos redondeados, y fabricadas según los criterios de la norma EN-203-3, sobre materiales en contacto con alimentos.
- Radios mínimos en cantos y aristas nunca inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5.

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- **Planchas de un módulo**
  - 50 hamburguesas 150 g. cada 7÷8 minutos
  - 16 filetes de pescado cada 7÷8 minutos
- **Planchas de 1/2 módulo**
  - 24 hamburguesas 150 g. cada 7÷8 minutos
  - 8 filetes de pescado cada 7÷8 minutos

FRY-TOP DE CROMO

01.

Superficie revestida con un baño de cromo duro de 50 micras. El mantenimiento de calor que proporciona la superficie cromada evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor, reduciendo el tiempo de asado, el tiempo de recuperación de temperatura, y creando un ambiente de trabajo más confortable. Además, el revestimiento de cromo facilita la limpieza de la plancha.

UTILIDAD / USABILIDAD

- Las planchas con revestimiento de cromo están especialmente diseñadas para el asado de pescados y mariscos, o frituras de huevos, aunque pueden usarse para todo tipo de alimentos.
- La superficie cromada evita que los sabores se transfieran al pasar de cocinar un tipo de alimento a otro.

FRY-TOPS A GAS

MODELO		PLACAS				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TIPO	ZONAS	(mm)	(dm²)		
VÁLVULA MAX-MIN							
	FT-G905 V L	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G905 V R	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G910 V L	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 V R	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 V LR	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
CONTROL TERMOSTÁTICO							
	FT-G905 L	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G905 R	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G910 L	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 R	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 LR	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO							
	FT-G905 C L	L/C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G905 C R	R/C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290
	FT-G910 C L	L/C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 C R	R/C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290
	FT-G910 C LR	L+R/C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290

FRY-TOPS ELÉCTRICOS

MODELO		PLACAS				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TIPO	ZONAS	(mm)	(dm²)		
CONTROL TERMOSTÁTICO							
	FT-E905 L	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E905 R	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E910 L	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 R	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 LR	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO							
	FT-E905 C L	L/C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E905 C R	R/C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290
	FT-E910 C L	L/C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 C R	R/C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290
	FT-E910 C LR	L+R/C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290

BARBACOAS

01.

MÁQUINAS COMPACTAS DE NUEVO DISEÑO

- Máquinas compactas con zona inferior incorporada. Altura de la máquina: 850 mm.
- Nuevas versiones con calentamiento eléctrico.
- Calentamiento a gas sin necesidad de piedra volcánica. Mejora la limpieza y elimina el polvo en los componentes.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico.

02.

PARRILLAS REVERSIBLES

- Dos versiones de parrilla:
  - · De hierro fundido
  - · De acero inoxidable
- Las parrillas de hierro fundido son reversibles:
  - · Lado inclinado y con estrías en V, para carnes. Ayudan a dirigir las grasas al orificio que comunica con el cajón recogegrasas.
  - · Lado plano, para pescados y verduras.

03.

POTENCIA

- Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas.
  - · B-E9051: 7,5 kW.
  - · B-G9051: 11 kW.

04.

DISTRIBUCIÓN DE TEMPERATURAS

- Muy buena distribución de temperaturas y reparto homogéneo.

05.

POSIBILIDAD DE COCCIÓN EN ATMÓSFERA DE VAPOR

- Calentamiento de las parrillas por radiación, bien mediante quemadores a gas de alta eficiencia, o por resistencias eléctricas situadas bajo la parrilla.
- El cajón recogegrasas puede llenarse de agua. El calor irradiado genera vapor, que asciende hacia los alimentos que se están cocinando.

06.

COMPONENTES FUNCIONALES SITUADOS EN LA ZONA FRÍA

- La construcción de la máquina permite ubicar los componentes funcionales (tren de encendido electrónico, reguladores de energía, válvulas de gas...) en la zona fría, bajo los cajones, aumentando la fiabilidad y durabilidad de los mismos.

UTILIDAD / USABILIDAD

- Las parrillas de asado reversibles ofrecen la posibilidad de trabajar los asados de los productos de diferente manera:

  · Por la cara acanalada y con estrías, parrilla inclinada, para asados de carnes.

  · Por la cara plana y horizontal, para asados de pescados y verduras.
- La cocción y asado se realizan tanto por contacto como por la irradiación del calor procedente de las resistencias o quemadores inferiores.
- Las parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 ºC), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- El cajón recogegrasas inferior ofrece la posibilidad de introducir agua en él, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas, se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

LIMPIEZA

- Las parrillas, por su parte estriada, poseen una importante inclinación hacia el frente, para facilitar la caída de grasas y líquidos hacía el orificio de recogida de grasas.
- Orificio de recogida de grasas con cajón inferior extraíble.
- Parrillas desmontables sin necesidad de herramientas, para facilitar la limpieza.
- El acabado de baja porosidad de las parrillas de hierro facilita las operaciones de limpieza.
- Las parrillas de acero inoxidable se limpian muy fácilmente.
- Las resistencias en los modelos eléctricos son basculantes, para facilitar la limpieza.
- Peto antisalpicaduras desmontable para su limpieza.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5.

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- **Barbacoas de un módulo**

  · 16 ÷ 20 chuletas de 500 g. cada 10÷12 minutos.
- **Barbacoas de 1/2 módulo**

  · 8 ÷ 10 chuletas de 500 g. cada 10÷12 minutos.

BARBACOAS A GAS

	MODELO	PARRILLAS				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TIPO	ZONAS	(mm)	(dm^2)		
	B-G9051	Fe	1	340x690	24	11,00	400x930x850
	B-G9051 I	Inox	1	340x690	24	11,00	400x930x850
	B-G9101	Fe	2	680x690	48	22,00	800x930x850
	B-G9101 I	Inox	2	680x690	48	22,00	800x930x850

BARBACOAS ELÉCTRICAS

	MODELO	PARRILLAS				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TIPO	ZONAS	(mm)	(dm^2)		
	B-E9051	Fe	1	340x690	24	7,50	400x930x850
	B-E9051 I	Inox	1	340x690	24	7,50	400x930x850
	B-E9101	Fe	2	680x690	48	15,00	800x930x850
	B-E9101 I	Inox	2	680x690	48	15,00	800x930x850

COCEDORES

01.

NUEVOS MODELOS CON DOS CUBAS

- Se amplía la gama en gas y electricidad con modelos de un módulo (dos cubas).

02.

FUNCIONAMIENTO

- Grifo de llenado integrado en la cuba.
- Dos velocidades de llenado: rápida y lenta.

03.

POTENCIA

- Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico de elevada potencia.
  - · CP-G905: 16 kW.
  - · CP-E905: 12 kW.

04.

CONSTRUCCIÓN

- Modelos a gas: cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes y aumenta la eficiencia.
- Encendido eléctrico del piloto.
- Termostato de seguridad.
- Modelos eléctricos con las resistencias en el interior de la cuba, lo que aumenta la eficiencia.

UTILIDAD / USABILIDAD

Son máquinas más bien utilizadas en restauración a la carta, que permiten cocer en diferentes cestillos alimentos diferentes, pastas de distinto tamaño, etc.

LIMPIEZA

- Cuba de fácil limpieza, con bordes redondeados.
- Cestillos de malla de acero inoxidable, fáciles de limpiar. Se pueden lavar en lavavajillas.
- Soporte de apoyo de cestillos extraible y lavable en lavavajillas.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5.

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- Son máquinas especialmente diseñadas para la cocción de pasta, y pueden asimismo usarse para cocer verdura, arroz o huevos.
- Se utilizan con cestillos preparados para estos usos, que se ofrecen en diferentes tamaños y capacidades (1/1 y sus divisiones 1/2 - 1/3 – 1/4 - 1/6)

COCEDORES A GAS

	MODELO	CUBA			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)		
	CP-G905	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850
	CP-G910	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850

COCEDORES ELÉCTRICOS

	MODELO	CUBA			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)		
	CP-E905	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850
	CP-E910	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850

MARMITAS

01.

CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

- Asa ubicada para evitar quemaduras. aportando seguridad al usuario.
- Tapa de doble pared.
- Bisagra robusta y fácil de regular, que permite apertura en diagonal hasta 75º.
- Cubas fabricadas en AISI-304, con fondo de 2 mm de espesor construido en AISI-316.

02.

FUNCIONAMIENTO

- Control por regulador de energía que permite cocciones suaves.
- Llenado de la cuba controlado por electroválvulas, preparadas para agua fría y caliente.

03.

POTENCIA Y EFICIENCIA

- Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico de elevada potencia.
  - · M-G915: 24 kW-gas
  - · M-E910 BM: 22 kW

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- **Marmita de fuego directo con capacidad para 100 litros.**
- Para hacer cocidos se calculan 2,5 litros de agua por cada kg de producto: 50 litros de agua y 20 kg de lentejas, garbanzos…
  - · Con esto se obtienen unas 250 raciones individuales de cocido.
  - · El tiempo de ebullición está en torno a 55'.
  - · El tiempo de cocción varía según el producto:
    - · 25': un caldo de arroz.
    - · 50': cocido con patatas.
    - · 60': lentejas.
    - · 95': garbanzos.

- **Marmita de calentamiento indirecto**.
  - · El tiempo de ebullición se calcula sobre 80 '.
  - · El tiempo de cocción es también algo mayor que para fuego directo, y varía según el producto:
    - · 30': un caldo de arroz.
    - · 60': cocido con patatas.
    - · 75': lentejas.

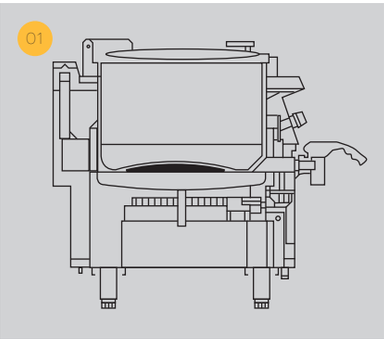
UTILIDAD / USABILIDAD

- Máquinas ideales para cocer, rehogar y guisar diferentes tipos de alimentos.
- Las marmitas de calentamiento directo se usan para cocciones, estofados, guisos, caldos y sopas, con alimentos que requieren mezcla y agitación.
- Las marmitas de calentamiento indirecto son aconsejables para salsas, cocidos suaves y otros productos que no requieren agitación continua ni temperaturas elevadas.

LIMPIEZA

- La encimera embutida, fabricada sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo.
- La construcción de la cuba permite una perfecta y rápida limpieza de la misma.
- La marmita posee un filtro en el conducto de desagüe para retener los restos de alimentos, fácil de desmontar para su limpieza.
- El grifo de vaciado es asimismo muy fácil de limpiar.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5.

MARMITAS BAÑO MARÍA



01.

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

- Nuevo diseño de la cámara baño maría que aporta mayor eficiencia.
- Fondo de cuba abombado para evitar deformaciones (en marmitas baño maría).
- Control automático del nivel de agua en la cámara baño maría.
- Presostato para controlar el calentamiento: menor consumo de agua y energía.
- Sistema automático de purga de la cámara baño maría.

02.

SISTEMAS DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad que actúa en caso de fallo del presostato o el control de nivel.
- Elementos de seguridad externos:
  · Manómetro para controlar la presión.
  · Válvula de sobrepresión.
  · Válvula de seguridad.

MARMITAS A GAS

MODELO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)		
FUEGO DIRECTO					
	M-G910	600 x 400	100	20,00	800x930x850
	M-G915	600 x 550	150	24,00	800x930x850
	M-G920	600 x 650	200	24,00	800x930x850
BAÑO MARÍA					
	M-G910 BM	600 x 400	100	20,00	800x930x850
	M-G915 BM	600 x 550	150	24,00	800x930x850
PRESIÓN					
	MP-G910	600 x 400	100	20,00	800x930x850
	MP-G915	600 x 550	150	24,00	800x930x850
	MP-G920	600 x 650	200	24,00	800x930x850

MARMITAS ELÉCTRICAS

MODELO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)		
BAÑO MARÍA					
	M-E910 BM	600 x 400	100	22,00	800x930x850
	M-E915 BM	600 x 550	150	22,00	800x930x850

FREIDORAS

01.

NUEVOS MODELOS CON CUBA DE 15 LITROS

- Se duplica toda la gama, tanto en gas como electricidad, con cubas de 21 litros y de 15 litros.

02.

CUBAS SOLDADAS Y PULIDAS POR ROBOTS

- Soldadura automatizada que elimina los riesgos de fugas. Tubos intercambiadores de calor integrados en la cuba, de nuevo diseño.

03.

POTENCIA Y EFICIENCIA

- Máquinas de calentamiento a gas de elevada relación potencia/volumen (1 kW / litro).
- Eficiencia muy alta (calor transmitido al alimento / calor generado).
- Máquinas de calentamiento eléctrico de buena relación potencia/volumen (0,86 kW / litro).
- Elevada potencia de las resistencias y los quemadores a gas.
- Control termostático entre 60 y 200 ºC y termostato de seguridad en todos los modelos.

LIMPIEZA

- La construcción de la cuba, integrada en la encimera de 2 mm, permite una perfecta y rápida limpieza de la misma.
- El sistema de resistencias basculantes en los modelos eléctricos permite girar el conjunto de resistencias en más de 90 ° para limpiar con comodidad el interior de la cuba.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5

PRODUCCIONES ESTIMADAS

- **Freidoras con cuba de 15 litros:**
  - Patatas fritas – chips: 20 ÷ 22 kg / h
  - Fritos varios, croquetas: 16 ÷ 18 kg / h
  - Filetes empanados: 150 ÷ 160 unidades / h
- **Freidoras con cuba de 21 litros:**
  - Patatas fritas – chips: 30 ÷ 32 kg / h
  - Fritos varios, croquetas: 24 ÷ 25 kg / h
  - Filetes empanados: 200 ÷ 250 unidades / h

FREIDORAS A GAS

	MODELO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS		
	F-G9115	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850
	F-G9215	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850
	F-G9121	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850
	F-G9221	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850

FREIDORAS ELÉCTRICAS

	MODELO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS		
	F-E9115	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850
	F-E9215	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850
	F-E9121	1	1x21	2 pequeños	15,00	400x930x850
	F-E9221	2	2x21	4 pequeños	30,00	800x930x850

SARTENES BASCULANTES

01.

DIFERENTES OPCIONES Y VERSIONES

- Máquinas de calentamiento a gas y a electricidad, con control termostático entre 50 y 310 ºC.
- Versiones con cuba de acero inoxidable (fondo de 10 mm) y de hierro fundido (fondo de 8 mm).
- Versiones con elevación de la cuba manual (por manivela) o motorizada.
- Cubas en versión inox y elevación motorizada con capacidades para 90 litros y 120 litros.

02.

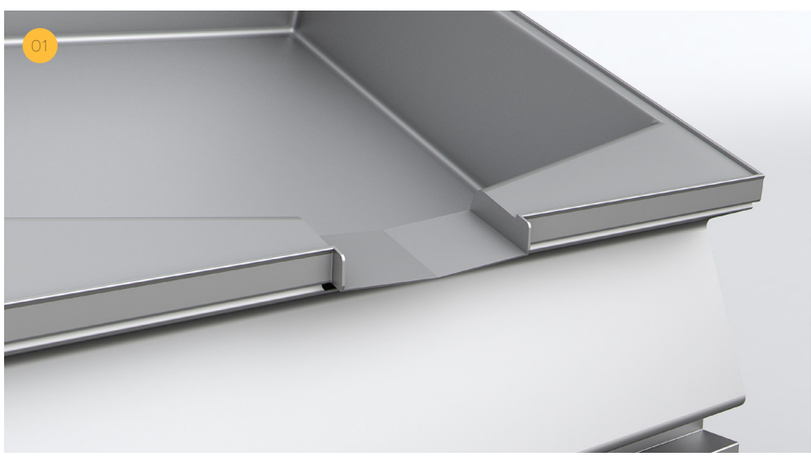
MUEBLE Y ESTRUCTURA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE

- Para asegurar una total fiabilidad y durabilidad, todos los elementos metálicos están fabricados en acero inoxidable.

03.

TAPA ROBUSTA Y ÚTIL

- La tapa es de doble pared, lo que aporta una gran robustez. Además, la ubicación del asa permite utilizar la tapa como superficie de trabajo y apoyo, sin ningún obstáculo constructivo.
- Bisagra con resortes que permiten la apertura parcial de la tapa.
- La cuba posee un reborde interno que conduce el agua condensada hacia la cuba, impidiendo que escurra hacia el exterior.



UTILIDAD / USABILIDAD

- La sartén basculante es una máquina muy versátil, y en la restauración colectiva se le puede sacar mucho rendimiento usándola adecuadamente, ofreciendo la posibilidad de tener cuatro aparatos en uno.
- Gracias a los elementos funcionales que posee (cuba volcable, termostato regulable entre 100 y 310 ºC, grifo de entrada de agua para llenado de la cuba), podemos usarla de diferentes maneras:
  - · **Como una sartén**, para frituras de poco grosor. Llenando la cuba con un determinado nivel de aceite, podemos hacer frituras de pescado, empanados, pochados de verduras, huevos…
  - · **Como una plancha fry-top:** para asados o "cocciones en seco". Gracias a la temperatura que puede alcanzar en su fondo, se puede utilizar como plancha de asado y cocinar mariscos, pescados, carnes… La superficie de la cuba en la base y la temperatura de trabajo de la sartén de un módulo la equiparan a un fry-top de módulo (45 dm^2).
  - · **Como una marmita para cocciones húmedas**. La sartén puede trabajar como una marmita de fuego directo, y podemos preparar en ella salsas, guisos, cocidos, sopas, arroces, pastas, caldos…
  - · **Como baño maría**, manteniendo una mínima temperatura en el interior de la cuba, para conservar salsas o guarniciones. cocinar al baño maría (flanes...).

LIMPIEZA

- Los cantos y aristas de las cubas se realizan con radios y ángulos redondeados, según los criterios de la norma EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos. Estos radios en cantos y aristas nunca son inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza de la cuba, especialmente en las cubas de acero inoxidable.
- La introducción de agua en la cuba de manera automática mediante el grifo de llenado facilita las labores de limpieza.
- La posibilidad de elevar la cuba permite vaciarla completamente tras la limpieza de la misma.
- La amplia boca de descarga ayuda a la rapidez del vaciado.
- La tapa de doble pared, sin ranuras ni tornillos a la vista, ayuda a la limpieza.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5.

PRODUCCIONES ESTIMADAS

Producciones orientativas de una sartén SB-G910:

- 450 huevos fritos/hora.
- 280 filetes o hamburguesas a la plancha/hora.
- 50 kg/h de albóndigas en salsa (250 raciones/h).
- 175÷200 raciones/hora de un guiso de arroz con carne.

SARTENES BASCULANTES A GAS

	MODELO	SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (mm)	SUPERFICIE (dm^2)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
	SB-G910	Manual	Fe	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
	SB-G910 I	Manual	Inox	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
	SB-G910 M	Motorizado	Fe	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
	SB-G910 IM	Motorizado	Inox	90	730 x 616	45	18,00	800x930x850
	SB-G915 IM	Motorizado	Inox	120	1130 x 616	70	25,00	1.200x930x850

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

	MODELO	SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (mm)	SUPERFICIE (dm^2)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
	SB-E910	Manual	Fe	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
	SB-E910 I	Manual	Inox	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
	SB-E910 M	Motorizado	Fe	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
	SB-E910 IM	Motorizado	Inox	90	730 x 616	45	15,00	800x930x850
	SB-E915 IM	Motorizado	Inox	120	1130 x 616	70	22,50	1.200x930x850

BAÑO MARÍA

01.

CONSTRUCCIÓN

- El grifo de llenado se puede instalar aparte, como accesorio opcional.
- Desagüe por gravedad.
- Se suministran con tres separadores-soportes para cubetas GN de 150 mm de altura.
- Modelos a gas: cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes y aumenta la eficiencia.
- Encendido eléctrico del piloto.

02.

FUNCIONAMIENTO

- Desagüe por gravedad. Provistas de tubo rebosadero.
- Control termostático.

03.

POTENCIA

- Máquinas de calentamiento a gas o eléctrico con la potencia adecuada para alcanzar rápidamente el punto de calentamiento óptimo.
  - BM-G905: 3,25 kW.
  - BM-E905: 3 kW.

UTILIDAD / USABILIDAD

- Son máquinas para mantener en temperatura productos como salsas, guisos y guarniciones, que pueden colocarse directamente en cazuelas o pucheros, o bien usando recipientes GN.
- Gracias a las dimensiones de las cubas y a los travesaños separadores con que van provistas, se pueden colocar diferentes tipos de recipientes GN de acuerdo a los esquemas de disposición que se incluyen con cada máquina.

LIMPIEZA

- Cuba de fácil limpieza, con bordes redondeados.
- Tubo rebosadero de fácil extracción y limpieza
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5.

BAÑO MARÍA A GAS

	MODELO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TAMAÑO	VOLUMEN (L)		
	BM-G905	GN-4/3	22	3,25	400x930x290
	BM-G910	GN-8/3	44	6,50	800x930x290

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

	MODELO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
		TAMAÑO	VOLUMEN (L)		
	BM-E905	GN-4/3	22	3,00	400x930x290
	BM-E910	GN-8/3	44	6,00	800x930x290

MANTENEDOR DE FRITOS

01.

CONSTRUCCIÓN

- Cuba integrada en la encimera prevista para alojar recipiente GN-1/1 (no suministrado).
- Provista de doble fondo perforado con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.

02.

FUNCIONAMIENTO

- Lámpara de infrarojos situada en la parte posterior, accionada por interruptor ON/OFF.

UTILIDAD / USABILIDAD

- Son máquinas para mantener en temperatura las frituras.
- El fondo perforado colocado sobre el recipiente GN permite eliminar el exceso de aceite y recogerlo en la cubeta, para poder retirar el producto ya escurrido.

LIMPIEZA

- Cuba de fácil limpieza, con bordes redondeados.
- Filtro perforado extraible, lavable en lavavajillas.
- Protección de los mandos contra la infiltración del agua. IPX5.

MANTENEDOR DE FRITOS

MODELO	CUBA	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)
	TAMAÑO		
MF-E905	GN-1/1	1,00	400x930x290

ELEMENTOS NEUTROS

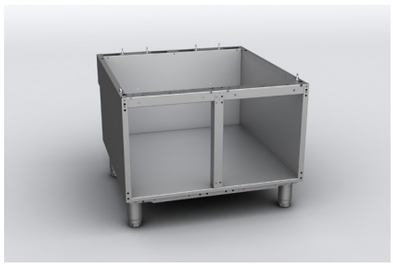
01.

CONSTRUCCIÓN

- Aparatos de medio y un módulo. Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.

	MODELO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)
		CANTIDAD	(mm)	
	EN-905	-	-	400x930x290
	EN-910	-	-	800x930x290
	EN-905 C	1	300x590x105 (valido GN-1/1)	400x930x290
	EN-910 C	1	700x590x105	800x930x290

MUEBLES BAJOS



01.

CONSTRUCCIÓN

- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la Gama 900 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.

	MODELO	PUERTAS EN OPCIÓN (No incluidas)	DIMENSIONES (mm)
	MB-905	1	400x930x560
	MB-910	2	800x930x560
	MB-915	3	1.200x930x560

MUEBLES SOPORTE REFRIGERADOS

01.

CONSTRUCCIÓN

- Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90º.
- Altura ajustable entre 580 y 600 mm para colocar máquinas de sobremesa.

	MODELO	Nº PUERTAS / CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CLASE CLIMÁTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA (kW)		DIMENSIONES (mm)
						FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA	
CON CAJONES								
	CMFP-120 B	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600
CON PUERTAS								
	CMFP-120 BP	2	C	4	177	0,245	0,368	1.198x884x600

ACCESORIOS*

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
ACCESORIOS PARA COCINAS		
	Kit columna de agua izquierda KORE	19044979
	Kit columna de agua derecha KORE	19044980
	PLACA LISA KORE	19045076
	Adaptador sarten Wok	19045085
ACCESORIOS PARA FREIDORAS		
	Cestillo freidora 21L grande	19045077
	Cestillo freidora 15L pequeña	19045079
ACCESORIOS FRY-TOP		
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081
	Peto fry-top 1M KORE	19045082
	Rasqueta fry-top	19045083
ACCESORIOS PARA BARBACOA		
	Rasqueta barbacoa KORE	19045084
ACCESORIOS PARA COCEDORES		
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342
	Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340
ACCESORIOS PARA BAÑO MARÍA		
	Kit grifo de llenado izq KORE	19044981
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982
MÁQUINAS CON RUEDAS		
	Kit 4 ruedas KORE	19044983
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985
TRANSFORMACIONES A OTRAS TENSIONES (**)		
-	MARINE - Transformación para barco - 440 III	(*)
-	230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)
-	230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)

(*): Consultar más información en las páginas 52-53 de la tarifa.
(**): Consultar la existencia de versión para esta tensión

FAGOR

FAGOR INDUSTRIAL

ISO 9001

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com

ACTIVELY SUPPORTING FCSI

FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

MONDRAGON

HUMANITY AT WORK

Finanzas Industria Distribución Conocimiento

ONNERA GROUP

12158824-2018-1