

El nuevo horno de Fagor Industrial proporciona ahorro de espacio y energía a los profesionales del sector

- Todas las prestaciones están enfocadas a hacer del horno un producto robusto y resistente pensado para durar.



Madrid, 9 de mayo de 2019 – Fagor Industrial, fabricante líder de equipamiento para la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería, lanza al mercado una nueva línea de hornos: Optima.

El nombre de la nueva gama no es casualidad, ya que ha sido pensada para optimizar tanto el espacio como la inversión a los profesionales del sector:

- **Optimiza el espacio** y se convierte en la solución perfecta cuando la capacidad de la cocina es limitada. La profundidad del horno es de menos de 600 mm, algo que hace que encaje a la perfección en cualquier cocina. Esto no quiere decir que se reduzcan prestaciones, pues la compañía de Oñati se ha preocupado por incluir la misma potencia y robustez que tienen los hornos mixtos de mayor capacidad de la generación Advance.
- **Optimiza la inversión** del profesional de la cocina y se convierte en una gran opción cuando el presupuesto es ajustado y se busca el ahorro energético, no sólo por disminución de costes, sino por respeto al medio ambiente.

La nueva línea ha tenido en cuenta los distintos tipos de cocinado necesarios en una cocina de alto nivel; por eso ofrece la posibilidad de cocción al vapor, mixto o con calor seco. Dentro de Optima, hay dos gamas, Advance y Concept, para adaptarse a las necesidades de los



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

profesionales de la cocina. Todos ellos llevan incluidos sistemas que los sitúan a la vanguardia del sector:

- Garantizan la regeneración del producto mediante la combinación del proceso de cocción mixto, que permite adecuar la temperatura al gusto y las necesidades del momento.
- El sistema Delta T facilita el cocinado homogéneo, especialmente útil cuando se trata de alimentos de gran tamaño.
- El ECO Streaming es un sistema exclusivo ofrecido por la gama Advance que proporciona en todo momento vapor fresco que ofrece una perfecta calidad de cocción. Esto garantiza la renovación continua del agua cada 24h.
- El HA Control controla la temperatura y hace que sea uniforme y constante, propiciando así que los alimentos tengan una apariencia, sabor y aroma inigualables.
- El sensor EZ tiene un diseño ergonómico más fácil de manipular y garantiza que el chef consiga el punto de cocción deseado en todo momento. Tiene cuatro puntos de medición, algo que asegura la precisión durante el proceso de cocinado.

Los hornos Optima cuentan asimismo con una **gran variedad de accesorios y recipientes** que atienden a las necesidades más exigentes y que permiten sacar el mayor partido a los hornos, mejorando la ergonomía y la agilidad de las tareas de una cocina profesional.

“Nuestro objetivo no es otro que facilitar el trabajo diario de los profesionales de la cocina. Con la nueva línea Óptima conseguimos, con poco espacio y poca inversión, que una cocina profesional disponga de un horno de calidad que ayude al chef y al equipo en la tarea diaria”, afirma Jonan Eskibel, jefe de unidad de hornos de Fagor Industrial.

Acerca de Fagor Industrial

Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragon, es un fabricante líder de equipamiento para hostelería, restauración colectiva y lavandería. Con una trayectoria de más de 60 años de experiencia, y desde el conocimiento del día a día y las necesidades del profesional hostelero, Fagor Industrial ofrece una gama integral de productos bajo una misma marca. Fagor Industrial forma parte del grupo empresarial internacional ONNERA Group, que cuenta con 9 fábricas repartidas por todo el mundo, y emplea a más de 2.200 trabajadores.

Para solicitar más información o gestionar entrevistas contacta con:
LEWIS

Marina Obrero / Nuria Mañá
FagorSpain@teamlewis.com
917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com