

Fagor Industrialeko labe berriak lekua eta energia aurrezteko modua eskaintzen die sektoreko profesionaleri

- Ezaugarri guztien helburua irauteko pentsatuta dagoen labe sendo eta gogorra osatzea da.



Madril, 2019ko maiatzaren 9an – Fagor Industrialek, ostalaritzako ekipamenduko, sukaldaritzako kolektiboko eta garbiketako fabrikatzaile liderrak, labe lerro berria merkaturatu du: Optima.

Gama berriaren izena ez da kasualitatea, izan ere, sektoreko profesionalak lekua eta inbertsioa optimizatzeko pentsatuta dago:

- **Lekua optimizatzen du**, eta soluzio bikaina da sukaldean toki gutxi dagoenean. Labearen sakonera 600 mm baino gutxiagokoa da, eta horri esker edozein sukaldetan bikain sartzen da. Hala ere, horrek ez du esan nahi prestazio gutxiago dituenik, izan ere, Oñatiko enpresa Advance generazioaren edukiera handieneko labe mistoek duten potentzia eta sendotasun bera izateaz arduratu da.
- Sukaldeko profesionalaren **inbertsioa optimizatzen du**, eta aurrekontu estua izanda energia aurreztu nahi denerako aukera ezin hobea da; ez kostu murrizketagatik bakarrik, baita ingurumenarekiko errespetuagatik ere.

Lerro berriak maila altuko sukalde batean beharrezkoak diren kozinatze modu ezberdinak hartu ditu kontuan; horregatik, baporean, modu mistoan edo bero lehorrarekin egosteko aukera ematen



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

du. Optimaren barruan bi gama daude, Advance eta Concept, sukaldeko profesionalen beharretara egokitzeko. Guztiek sektorearen abangoardian kokatzen dituzten sistemak dauzkate:

- Egoketa-prozesu mistoarekin, produktuaren erregenerazioa bermatzen dute, eta horrek tenperatura une bakoitzeko gustu eta beharretara egokitzea ahalbidetzen du.
- Delta T sistemak kozinatze homogeneoa errazten du, eta oso erabilgarria da, batez ere, neurri handiko jakiek.
- ECO Streaminga Advance gamak eskaintzen duen sistema berezia da. Bapore freskoa ematen du uneoro, eta horrek egoketa kalitate bikaina ahalbidetzen du. Horrela, ura 24 orduro berritzea bermatzen da.
- HA Control sistemak tenperatura kontrolatzen du uniforme eta konstantea izan dadin; modu horretan, jakiek itxura, zapora eta usain paregabea izango dute.
- EZ sentsoreak erabiltzeko errazagoa den diseinu ergonomikoa dauka, eta chefari momentu bakoitzean nahi duen egoketa-puntua lortzeko aukera ematen dio. Lau neurketa puntu ditu, horrela, zehaztasuna ziurtatzen du kozinatze prozesuan.

Gainera, Optima labeek **mota askotako osagarriak eta edukiontziak dauzkate**, behar zorrotzeneri erantzuten dietenak, labeai ahalik eta etekin handiena ateratzea ahalbidetzen dutenak, eta sukalde profesional bateko zereginen ergonomia eta bizkortasuna hobetzen dutenak.

“Gure helburua sukaldeko profesionali eguneroko lana erraztea da. Optima lerro berriarekin, leku gutxi eta inbertsio txikiarekin, sukalde profesionalak kalitatezko labe bat izatea lortu dugu, chefari eta taldeari eguneroko zereginetan lagunduko diena.” baieztatu du Jonan Eskibelek, Fagor Industrialeko labeen unitateko buruak.

Fagor Industriali buruz

Fagor Industrial, Mondragon kooperatibako kidea, ostalaritzarako ekipamenduetan, sukaldaritzako kolektiboan eta garbitegian liderra da. 60 urtetik gorako esperientzia du, eta ostalariaren egunerokoa eta beharrak ondo ezagutzen ditu; horregatik, Fagor Industrialek marka bereko produktuen gama integrala eskaintzen du. Fagor Industrial nazioarteko ONNERA Group enpresataldeko kide da, mundu osoan 9 lantegi eta 2.200 langile baino gehiago dituen taldea.

Informazio gehiagorako edo elkarrizketak kudeatzeko, jarri harremanetan:

LEWIS

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



ONNERA GROUP

