

Der neue Ofen von Fagor Industrial bietet Platz- und Energieeinsparungen für die Fachkräfte des Sektors

- **Alle Merkmale dieses Ofens zielen darauf ab, den Kunden ein robustes und widerstandsfähiges Produkt zu bieten, das lange hält.**



Madrid, 9. Mai 2019– Fagor Industrial, der führende Hersteller von Geräten für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie Wäschereien, bringt eine neues Sortiment von Öfen auf den Markt: Optima.

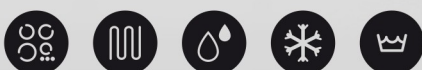
Der Name der neuen Produktlinie ist kein Zufall, da bei der Entwicklung darauf geachtet wurde, sowohl das Platzangebot als auch die Investition seitens der Fachkräfte des Sektors zu optimieren:

- **Optimierung des Platzangebots:** Die perfekte Lösung, wenn in der Küche nur wenig Raum vorhanden ist. Der Ofen ist weniger als 600 mm tief, sodass er perfekt in jede Küche passt. Seine Fähigkeiten werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt, da das Unternehmen aus Oñati ihn mit derselben Leistung und Robustheit wie die größeren Mischöfen der Generation Advance ausgestattet hat.
- **Optimierung der Investition:** Eine hervorragende Option für Küchenprofis, wenn das Budget knapp bemessen ist und Energie gespart werden soll, und zwar nicht nur im Hinblick auf Kostensenkung, sondern auch zum Schutz der Umwelt.

Bei der neuen Produktlinie wurden die verschiedenen Kochmethoden der gehobenen Gastronomie berücksichtigt, weswegen die Optionen Dampfgaren, gemischtes Kochen und trockene Hitze verfügbar sind. Innerhalb der Produktlinie Optima gibt es die zwei Serien Advance und Konzept, um den Bedürfnissen der



ONNERA GROUP



Küchenprofis gerecht zu werden. Alle Modelle beinhalten branchenweit bahnbrechende Systeme:

- Sie ermöglichen die Regeneration des Produkts durch den kombinierten Prozess des gemischten Kochens, welcher die Anpassung der Temperatur an den Geschmack und die Bedürfnisse des jeweiligen Moments zulässt.
- Das System Delta T sorgt für homogene Garung, was insbesondere bei großen Lebensmitteln nützlich ist.
- ECO Streaming ist ein exklusives System der Advance-Serie, das jederzeit frischen Dampf liefert und eine perfekte Kochqualität sicherstellt. Das Wasser wird dabei alle 24 Stunden erneuert.
- Die Funktion HA Control sorgt für Einheitlichkeit und Konstanz der Temperatur, sodass Speisen mit einem unvergleichlichen Aussehen, Geschmack und Aroma erreicht werden.
- Der EZ-Sensor hat ein ergonomisches Design, das eine einfache Bedienung ermöglicht und dem Koch hilft, in jedem Moment den korrekten Garpunkt zu erreichen. Er hat vier Messpunkte, um absolute Präzision während des Garprozesses sicherzustellen.

Die Öfen der Produktlinie Optima verfügen über **umfangreiches Zubehör und eine Vielzahl von Behältern** zur Erfüllung höchster Anforderungen. Außerdem wird das Arbeiten mit den Öfen in einer professionellen Küche durch die verbesserte Ergonomie und Agilität optimiert.

„Unser Ziel besteht darin, die tägliche Arbeit der Küchenprofis zu erleichtern. Mit der neuen Produktlinie Optima können wir mit einer geringen Investition eine professionelle Küche, die wenig Platz bietet, mit einem Ofen ausstatten, der die tägliche Arbeit des Kochs und Teams erleichtert“ so Jonan Eskibel, Leiter der Abteilung Öfen bei Fagor Industrial.

Über Fagor Industrial

Fagor Industrial ist eine Genossenschaft von Mondragon und ein führender Hersteller von Geräten für Hotels, Gaststätten und Wäschereien. Mit mehr als 60 Jahren Erfahrung und Kenntnissen in Bezug auf die tagtäglichen Erfordernisse der Fachkräfte des Hotel- und Gaststättengewerbes bietet Fagor Industrial eine umfassende Produktpalette unter dem Dach einer einzigen Marke. Fagor Industrial ist Teil der internationalen Unternehmensgruppe ONNERA Group, welche 9 Werke weltweit besitzt und mehr als 2.200 Arbeitnehmer beschäftigt.

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder Interviewanfragen bitte an:

LEWIS

Marina Obrero / Nuria Mañá
FagorSpain@teamlewis.com
(+34) 917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com