

Le nouveau four de Fagor Industrial permet un gain d'espace et une économie d'énergie aux professionnels du secteur

- Toutes les performances sont concentrées pour faire du four un produit robuste et résistant conçu pour durer.



Madrid, le 9 mai 2019 - Fagor Industrial, fabricant leader en équipement pour l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie, lance une nouvelle ligne de fours sur le marché : Optima.

Le nom de la nouvelle gamme n'est pas un hasard, car elle a été conçue pour optimiser l'espace et l'investissement aux professionnels du secteur :

- **Il optimise l'espace** et devient la solution parfaite quand la capacité de la cuisine est limitée. La profondeur du four est de moins de 600 mm, une caractéristique permettant de s'adapter à la perfection dans toutes les cuisines. Cela ne signifie pas que ses performances sont réduites, car la compagnie d'Oñati a veillé à inclure la même puissance et la robustesse des fours mixtes de plus grande capacité de la gamme Advance.
- **Il optimise l'investissement** du professionnel de la cuisine et devient une grande option quand le budget est juste et que l'économie d'énergie est recherchée, non seulement pour une réduction des coûts mais aussi pour le respect de l'environnement.

La nouvelle ligne a pris en compte les différents types de cuissons nécessaires dans une cuisine de haut niveau ; c'est pourquoi, elle offre la possibilité de cuisson à la vapeur, mixte ou à chaleur sèche. Il y a deux gammes dans Optima, Advance et Concept, pour s'adapter aux besoins des



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

des professionnels de la cuisine. Ils comportent tous des systèmes qui les situent à l'avant-garde du secteur :

- Ils garantissent la régénération du produit par la combinaison du processus de cuisson mixte, permettant d'adapter la température selon le goût et les besoins du moment.
- Le système Delta T facilite la cuisson homogène, particulièrement utile quand il s'agit d'aliments de grande taille.
- L'ECO Streaming est un système exclusif offert par la gamme Advance qui apporte à tout moment la vapeur fraîche, pour une parfaite qualité de cuisson. Cela garantit le renouvellement continu de l'eau toutes les 24h.
- Le HA Control contrôle la température et permet qu'elle soit uniforme et constante, favorisant ainsi une apparence, une saveur et un arôme inégalables des aliments.
- Le capteur EZ a une conception ergonomique plus facile à manipuler et garantit que le chef obtienne le point de cuisson souhaité à tout moment. Il est muni de quatre points de mesure, ce qui assure la précision pendant le processus de cuisson.

Les fours Optima disposent d'une **grande diversité d'accessoires et de récipients** qui répondent aux besoins les plus exigeants et qui permettent de tirer parti au maximum des fours, en améliorant ainsi l'ergonomie et l'agilité des tâches d'une cuisine professionnelle.

« Notre objectif n'est autre que de faciliter le travail au quotidien des professionnels de la cuisine. Grâce à la nouvelle ligne Optima, nous parvenons, avec peu d'espace et un faible investissement, qu'une cuisine professionnelle dispose d'un four de qualité qui aide le chef et l'équipe dans les tâches quotidiennes », affirme Jonan Eskibel, chef de l'unité des fours de Fagor Industrial.

À propos de Fagor Industrial

Fagor Industrial, coopérative implantée à Mondragon, est un fabricant de référence d'équipements pour l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie. Avec un parcours de plus de 60 ans d'expérience, et à partir de la connaissance du jour le jour et des besoins du professionnel hôtelier, Fagor Industrial offre une gamme intégrale de produits sous une même marque. Fagor Industrial fait partie du groupe d'entreprises international ONNERA Group, qui dispose de 9 usines réparties dans le monde, et emploie plus de 2.200 personnes.

Pour avoir plus d'informations et gérer des entrevues, veuillez contacter :

LEWIS

Marina Obrero / Nuria Mañá

FagorSpain@teamlewis.com

(+34) 917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com