

## O novo forno da Fagor Industrial proporciona poupança de espaço e energia aos profissionais do setor

- Todas as funcionalidades estão direcionadas para fazer do forno um produto robusto e resistente pensado para durar.



**Madrid, 9 de maio de 2019** – A Fagor Industrial, fabricante líder de equipamentos para hotelaria, restauração coletiva e lavanderia, lança no mercado uma nova linha de fornos: Optima.

O nome da nova gama não é casualidade, pois foi pensada para otimizar tanto o espaço como o investimento para os profissionais do setor:

- **Otimiza o espaço** e converte-se na solução perfeita quando a capacidade da cozinha é limitada. A profundidade do forno é inferior a 600 mm, algo que faz com que encaixe na perfeição em qualquer cozinha. Tal não significa que se reduzam as suas prestações, pois a empresa de Oñati preocupou-se por incluir a mesma potência e robustez dos fornos mistos de maior capacidade da geração Advance.
- **Otimiza o investimento** do profissional da cozinha e converte-se numa grande opção quando o orçamento é ajustado e se procura a poupança energética, não apenas por redução de custos mas, também por respeito pelo meio ambiente.

A nova linha teve em conta os distintos tipos de confeção necessários numa cozinha de alto nível, pelo que oferece a possibilidade de confeção a vapor, mista ou com calor seco. Na Optima existem duas gamas, Advance e Concept, para se adaptar às necessidades dos



ONNERA GROUP



Together we evolve

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)

profissionais da cozinha. Todos os fornos têm incluídos sistemas que os situam na vanguarda do setor:

- Garantem a regeneração do produto através da combinação do processo de confeção misto, o qual permite adequar a temperatura ao gosto e às necessidades do momento.
- O sistema Delta T facilita a confeção homogénea, especialmente útil quando se trata de alimentos de grandes dimensões.
- O ECO Streaming é um sistema exclusivo oferecido pela gama Advance que proporciona em qualquer momento vapor fresco que oferece uma perfeita qualidade de confeção. Isto garante a renovação contínua da água a cada 24 horas.
- O HA Control controla a temperatura e faz com que a mesma seja uniforme e constante, conferindo assim aos alimentos um aspeto, um sabor e um aroma inigualáveis.
- O Sensor EZ tem um *design* ergonómico mais fácil de manusear e garante que o *chef* consiga em qualquer momento o ponto de confeção pretendido. Possui quatro pontos de medição, algo que garante a precisão durante o processo de confeção.

Os fornos Optima contam adicionalmente com uma **grande variedade de acessórios e recipientes** que respondem às necessidades mais exigentes e que permitem tirar o máximo proveito dos fornos, melhorando a ergonomia e a agilidade das tarefas de uma cozinha profissional.

*“O nosso objetivo não é mais que facilitar o trabalho diário dos profissionais da cozinha. Com a nova linha Optima, conseguimos, com pouco espaço e pouco investimento, fazer com que uma cozinha profissional disponha de um forno de qualidade que ajude o chef e a equipa nas tarefas diárias [...]”, afirma Jonan Eskibel, chefe de unidade de fornos da Fagor Industrial.*

### Sobre a Fagor Industrial

A Fagor Industrial, cooperativa integrada em Mondragón, é um fabricante líder de equipamentos para hotelaria, restauração coletiva e lavandaria. Com uma trajetória de mais de 60 anos de experiência, e a partir do conhecimento do dia a dia e das necessidades do profissional hoteleiro, a Fagor Industrial oferece uma gama integral de produtos sob uma mesma marca. A Fagor Industrial faz parte do grupo empresarial ONNERA Group, o qual conta com nove fábricas distribuídas por todo o mundo e emprega mais de 2200 trabalhadores.

**Para solicitar mais informações ou gerir entrevistas, contacte:**

**LEWIS**

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



ONNERA GROUP



Together we evolve

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)