

Il nuovo forno di Fagor Industrial assicura un risparmio di spazio ed energia ai professionisti del settore

- Tutte le prestazioni sono mirate a rendere il forno un prodotto robusto e resistente pensato per durare a lungo.



Madrid, 9 maggio 2019 – Fagor Industrial, produttore leader nelle forniture per il settore alberghiero, la ristorazione collettiva e la lavanderia, lancia sul mercato una nuova linea di forni: Optima.

Il nome della nuova gamma non è casuale. La gamma è stata pensata, infatti, per ottimizzare sia lo spazio che l'investimento ai professionisti del settore.

- **Ottimizza lo spazio** ed è la soluzione perfetta nei casi in cui la capacità della cucina è limitata. La profondità del forno è inferiore a 600 mm, che permette di posizionarlo perfettamente in qualsiasi cucina. Le dimensioni ridotte non comportano una riduzione delle prestazioni. La società di Oñati, infatti, si è preoccupata di integrare la stessa potenza e solidità dei forni misti con una capacità maggiore della generazione Advance.
- **Ottimizza l'investimento** del professionista della cucina ed è l'opzione ideale nei casi in cui il preventivo è limitato e si cerca il risparmio energetico, non solo mediante l'abbassamento dei costi, ma anche nel rispetto dell'ambiente.

La nuova linea ha tenuto conto dei diversi tipi di cottura necessari in una cucina di alto livello; per questo motivo offre la possibilità di cottura a vapore, mista o con calore secco. All'interno di Optima, esistono due gamme: Advance e Concept, per adattarsi alle esigenze dei



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

professionisti della cucina. Si tratta di gamme che incorporano sistemi che li posizionano all'avanguardia del settore:

- Garantiscono la rigenerazione del prodotto mediante la combinazione del processo di cottura mista, che consente di regolare la temperatura in base al gusto e alle necessità del momento.
- Il sistema Delta T facilita la cottura omogenea, utile soprattutto in caso di cibi di grosse dimensioni.
- L'ECO Streaming è un sistema esclusivo offerto dalla gamma Advance che fornisce in ogni momento vapore fresco per offrire una perfetta qualità di cottura. Questo garantisce il rinnovamento continuo dell'acqua ogni 24 ore.
- L'HA Control controlla la temperatura mantenendola uniforme e costante, assicurando in questo modo che i cibi abbiano un aspetto, un sapore e un aroma unici.
- Il sensore EZ presenta un design ergonomico, più facile da manipolare, e assicura che il cuoco riesca a raggiungere il punto di cottura desiderato in qualsiasi momento. Ha, inoltre, quattro punti di misurazione che assicurano la precisione durante il processo di cottura.

I forni Optima vantano una **grande varietà di accessori e recipienti** che rispondono alle necessità più esigenti e che permettono di sfruttare al meglio i forni, migliorando l'ergonomia e l'agilità delle operazioni di una cucina professionale.

"Il nostro obiettivo non è nient'altro che agevolare il lavoro quotidiano dei professionisti della cucina. Con la nuova linea Óptima permettiamo, con poco spazio e un investimento ridotto, che una cucina professionale abbia un forno di qualità che aiuta il cuoco e lo staff nel loro lavoro quotidiano", afferma Jonan Eskibel, responsabile del dipartimento Forni di Fagor Industrial.

Su Fagor Industrial

Fagor Industrial, una cooperativa integrata di Mondragón, è un produttore leader nelle forniture per il settore alberghiero, la ristorazione collettiva e la lavanderia. Con oltre 60 anni di esperienza, e grazie alla conoscenza della vita quotidiana e delle esigenze dei professionisti dell'ospitalità, Fagor Industrial offre una gamma completa di prodotti con lo stesso marchio. Fagor Industrial fa parte del gruppo aziendale internazionale ONNERA Group, che dispone di 9 fabbriche distribuite in tutto il mondo e conta oltre 2.200 lavoratori.

Per richiedere maggiori informazioni o per un colloquio, contattare:

LEWIS

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



ONNERA GROUP

