
Near you



Connect with Fagor Professional latest news

Time for you, time for a new era

03
Welcome
to Fagor
Professional

06
MyFagor,
a universe of
professional
services

12
iKORE
The smart
revolution
of your
kitchen

18
KORE
Monoblock
A unique
solution
for your kitchen

Special edition
HOST 2021



Welcome to Fagor Professional

From today we are Fagor Professional. Because we want to evolve and adapt to market trends. That is why we have changed our name to show the freshness, innovation and experience of our brand.

Desde hoy somos Fagor Professional. Porque queremos evolucionar y adaptarnos a las tendencias del mercado. Por eso, cambiamos nuestro nombre para mostrar la frescura, innovación y experiencia que nuestra marca posee.

This change is a reflection of a constant evolution over our 60 years in business. A growth that is now materialised through our new name, but that also represents the progress we want to achieve together with you. Because if we move forward, it is thanks to you and your trust.

That is why we have also updated our claim to "You make it happen", because you have made it possible all this time and we want to keep it that way.

With this transformation, we are going to set new objectives and strategies. We want you to remain by our side on this journey.

Este cambio es reflejo de una evolución constante durante los 60 años en los que llevamos trabajando. Un crecimiento que ahora se materializa con nuestro naming, pero que muestra un progreso que queremos hacer junto a ti. Porque si avanzamos es gracias a ti y a tu confianza.

Con esta transformación vamos a fijar nuevos objetivos y estrategias. Queremos que tú sigas acompañándonos en este camino.

Por eso, también actualizamos nuestro claim a "You make it happen"; porque tú lo has hecho posible todo este tiempo y queremos que así siga siendo.



Play video





"Grow, change and evolve: over the last few years, we have been engaged in a strategic reflection which concluded with the need to demonstrate the potential of our brand".

Carmelo Villanueva Lopez
Foodservice Director

Why have you changed the brand to Fagor Professional?

Over the last few years, we have been engaged in a strategic reflection which concluded with the need to demonstrate the potential of our brand to our customers and potential customers, while, at the same time, getting closer to people: putting the professional at the centre, offering them a catalogue of flexible and configurable products and services that adapt to their needs. We want to present ourselves as a brand that evolves, that looks to the future, and is always accompanied by its customers.

¿Por qué habéis evolucionado la marca a Fagor Professional?

Durante los últimos años hemos realizado una reflexión estratégica que concluye con la necesidad de mostrar el potencial de nuestra marca a nuestros clientes y potenciales clientes, a la vez que nos acercamos a las personas: fijando al profesional en el centro, ofreciéndole un catálogo de productos y servicios flexibles y configurables que se adaptan a sus necesidades. Queremos mostrarnos como una marca que evoluciona, que mira al futuro siempre acompañada de sus clientes.

What will change?

What we are changing is our commercial brand, our way of presenting ourselves to the market and how our customers and suppliers recognise us. We want to be known as Fagor Professional, leaving behind the old and outdated connotation of the word "Industrial".

We want the market to feel, as we do, that we have emerged stronger from several months of challenges for the sector and, for this reason, we have evolved our name, our corporate identity and our range of products and services. A new way of doing things, from one professional to another.

It's not just the name, you have also changed your claim to "You make it happen". What is the reason for this?

Over the last two years, we have been engaged in a strategic reflection which concluded with the need to demonstrate the potential of our brand while bringing it closer to people. We are a brand that listens, knows what the customer needs and always keeps them at the centre. This change shows that we not only manufacture good products, but that we give prominence to those who really make this possible, our employees, our distributors, our customers... A change that focuses on human qualities and the potential of our range of products.

What benefits can customers and potential customers expect?

Our customers are one of the main reasons for this rebranding. We wanted to bring them closer to the company, put them at the centre of our decisions and we hope that they will continue to rely on us and on a brand that is characterised by professionalism, proximity and over 60 years of experience.

What new products will Fagor Professional be presenting at Host Milano?

After several years working on the project, we will be launching the new generation of iKore ovens, as well as a new cooking range called Monoblock, renewed commercial refrigeration and MyFagor, an exclusive digital space that integrates a whole range of professional services that make the way our customers' businesses grow more efficiently with us than with any other manufacturer.

¿Qué va a cambiar?

Lo que cambiamos es nuestra marca comercial, nuestra forma de presentarnos al mercado y cómo nos conocerán nuestros clientes y proveedores. Queremos que se nos conozca como Fagor Professional, dejando atrás esa connotación antigua y desfasada de la palabra "Industrial".

Queremos que el mercado sienta igual que nosotros que hemos salido reforzados de varios meses de muchos retos para el sector y, por ello, hemos hecho evolucionar nuestro nombre, nuestra identidad corporativa y nuestra oferta de productos y servicios. Una nueva forma de hacer, donde nos dirigimos de profesional a profesional.

No es sólo el naming, también habéis cambiado vuestro claim a "You make it happen". ¿A qué se debe?

Somos una marca que escucha, sabe lo que el cliente necesita y lo tiene siempre en el centro. Este cambio es muestra de que no sólo fabricamos un buen producto, sino que le damos protagonismo a quien de verdad hace que esto sea posible, a sus empleados, a sus distribuidores, a sus clientes... Un cambio que pone el foco en la calidad humana y en el potencial de su gama de productos y servicios.

¿Qué beneficios pueden esperar los clientes y potenciales clientes?

Los clientes son uno de los motivos principales por el que hemos realizado este cambio de marca comercial. Hemos querido acercarles la compañía, ponerles en el centro de nuestras decisiones y esperamos que sigan contando con nosotros y con una marca que se caracteriza por la profesionalidad, la cercanía y la experiencia de más de 60 años.

¿Qué novedades va a presentar Fagor Professional en Host Milán?

Tras varios años trabajando en el proyecto, lanzaremos la nueva generación de hornos iKORE, así como una nueva gama de cocción llamada Monoblock, un renovado frío comercial y MyFagor, un espacio digital exclusivo que integra todo un conjunto de servicios profesionales que hacen que la forma de hacer crecer el negocio de nuestros clientes sea más eficiente a nuestro lado que con cualquier otro fabricante.



MyFagor, a universe of professional services

With the aim of meeting your needs and making your everyday work easier, we wanted to take a step towards digitalisation, shifting from offering tailored products for each professional, to creating an ecosystem of digital services that come together to provide an added value that is difficult to match.

In this digital evolution, we wanted to focus on servitisation and the benefits it allows us to offer you.

Con el objetivo de satisfacer tus necesidades y facilitarte el trabajo del día a día, hemos querido dar un salto hacia la digitalización, pasando de ofrecerte productos que se adaptan a cada profesional a crear un ecosistema de servicios digitales que, al combinarlos, te ofrecen un valor añadido difícil de igualar.

En esta evolución digital, hemos querido apostar por la servitización y los beneficios que ésta nos permite ofrecer.

This is how MyFagor was reborn.

Your exclusive digital space comprising a set of professional services that make the way you grow your business more efficient with us than with any other manufacturer.

Así renace MyFagor.

Tu espacio digital exclusivo que integra el conjunto de servicios profesionales que hacen que la forma de hacer crecer tu negocio sea más eficiente a nuestro lado que con cualquier otro fabricante.



MyFagor Efficiency in your everyday work

Near you

8



FagorDocs



All the commercial and technical documentation for Fagor equipment at your disposal, now simpler, more intuitive and up to date.

Ponemos a tu disposición toda la documentación comercial y técnica del equipamiento de Fagor, ahora más sencillo, intuitivo y actualizado.

FagorQuote



If you are looking for a tool to produce easy, fast and professional quotations, then FagorQuote is your solution. A multi-device online quotation tool that allows you to quickly and intuitively produce quotations, from the simplest to the most complex.

Si estás buscando una herramienta para realizar tus presupuestos de manera fácil, rápida y profesional, entonces FagorQuote es tu solución. Un presupuestador online multidispositivo que te permite realizar de manera rápida e intuitiva desde los presupuestos más sencillos hasta los más complejos.

FagorParts



Your online shopping space where you can find, purchase and retrieve information about your spare parts. Benefit from autonomy and speed, be guided in your searches and check the status of your orders in real time whenever you need it. All in one space.

Tu espacio de compra online donde encontrar, comprar y obtener toda la información de tus repuestos. Disfruta de autonomía y velocidad, déjate guiar en tus búsquedas y obtén el estado de tus pedidos a tiempo real siempre que lo necesites. Todo en un mismo espacio.

FagorBusiness



Access all the documents you need for a complete overview of your business with us. Be self-sufficient and consult the details of our relationship, both operational and financial, at any time, in any place and without delays.

Dispón de todos los documentos necesarios para obtener una visión completa de tu negocio con nosotros. Sé autosuficiente, en cualquier momento y en cualquier lugar, sin esperas, para consultar el detalle de nuestra relación, tanto operativo como financiero.

FagorKonnnect



Remotely connect to all your catering and laundry machines. FagorKonnnect allows you to control and run equipment processes from elsewhere.

Conecta con todas tus máquinas de hostelería y lavandería de manera remota. FagorKonnnect te permite controlar y ejecutar los procesos de tus equipos a distancia.

Near you

9



"MyFagor will enable us to be closer to our customers by providing a first class service"

Mikel Olarte Marketing Manager

Mikel

What does the launch of MyFagor represent?

MyFagor is a step forward, we have been working for two years to provide users with these digital solutions. With this launch, we are moving closer to our customers, providing a first-class service, while optimising our internal processes.

Mikel

You talk about Fagor Professional customers, what type of user is this service aimed at?

MyFagor is aimed at our main customers, distributors, although each application has specific functions. Some are aimed more at technical services, others more at sales or even administrative areas.

Sergio Saenz Corporate Digital Transformation Director

Mikel

¿Qué supone el lanzamiento de MyFagor?

MyFagor es un paso adelante, llevamos trabajando dos años para dar al usuario estas soluciones digitales. Con este lanzamiento conseguimos estar más cerca de nuestros clientes, proporcionando un servicio de primera clase, a la vez que optimizamos nuestros procesos internos.

Mikel

Hablas de los clientes de Fagor Professional, ¿a qué tipo de usuarios está dirigido este servicio?

MyFagor está dirigido a nuestros clientes principales, los distribuidores, aunque cada aplicación tiene unas funciones específicas. Algunas más dirigidas a servicios técnicos, otras más a comercial o incluso, a áreas administrativas.

Sergio

What is the main benefit of this digital portal?

MyFagor was created with the aim of making our distributors' everyday business with us more efficient and simpler, and that is the main benefit. We have achieved this by maximising the potential of digitalisation.

Sergio

Can all Fagor Professional customers benefit from it?

Yes, thanks to MyFagor, they will be able to easily and quickly find all the information we provide them with, while always benefiting from a personal and high-quality service.

Sergio

¿Cuál es el mayor beneficio de este portal digital?

MyFagor nace con el objetivo de hacer más eficiente y sencillo el día a día de nuestros distribuidores al hacer negocios con nosotros y ese es su gran beneficio. Y lo hacemos maximizando el uso del potencial que nos ofrece la digitalización.

Sergio

¿Pueden disfrutarlo todos los clientes de Fagor Professional?

Así es, gracias a MyFagor podrán encontrar de forma sencilla y rápida toda la información que nosotros les proporcionamos. Y siempre asegurando un servicio cercano y de máxima calidad.

iKORE

The smart revolution of your kitchen

iKORE is a smart generation of ovens, two ranges that adapt to the needs of every chef. A professional and configurable oven that stands out for its precision cooking results, thanks to its steam saturation system and efficient climate management.

iKORE es una generación de hornos inteligente, dos gamas que se adaptan a las necesidades de cada chef. Un horno profesional y configurable que destaca por su precisión en los resultados de cocción, gracias a su sistema de saturación del vapor y a la gestión eficaz del clima.



Play video



Read brochure

In short, a before and after in cooking. The iKore generation is autonomous, integrates an intelligent recipe system and additional cooking process functions that can even be controlled remotely.

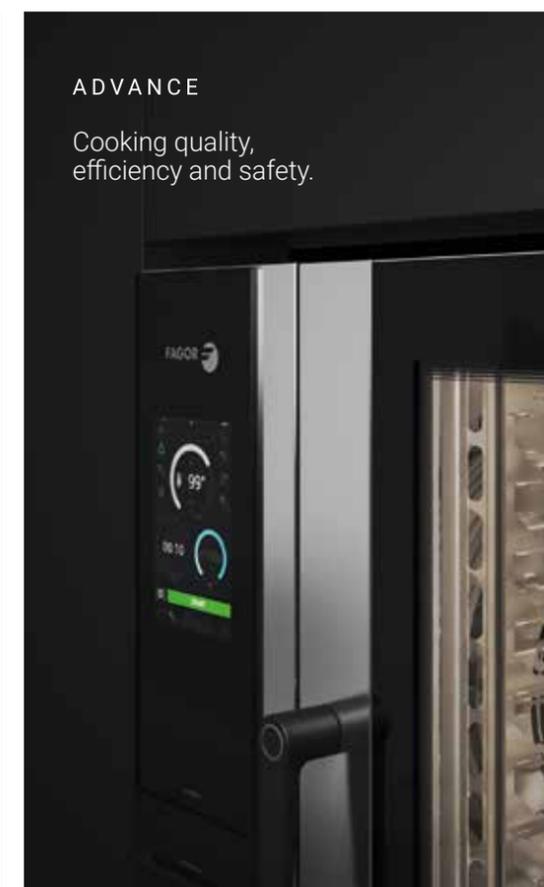
And when you're done, we guarantee maximum hygiene with its innovative cleaning system.

En definitiva, un antes y un después, en la forma de cocinar. La generación iKORE es autónoma, integra un sistema de recetas inteligentes, funciones adicionales de procesos de cocina que se controlan incluso de forma remota.

Y cuando termines, te garantizamos la máxima higiene gracias a su innovador sistema de lavado.

ADVANCE

Cooking quality, efficiency and safety.



CONCEPT

Power and robustness.



An oven with many functions

Cooking Control

Your desired cooking results.

iCooking

Nueva tecnología de cocción inteligente.

User experience

Fagor Touch, easier to use than ever.

Food Safety

Higiene, above all.

Robust design

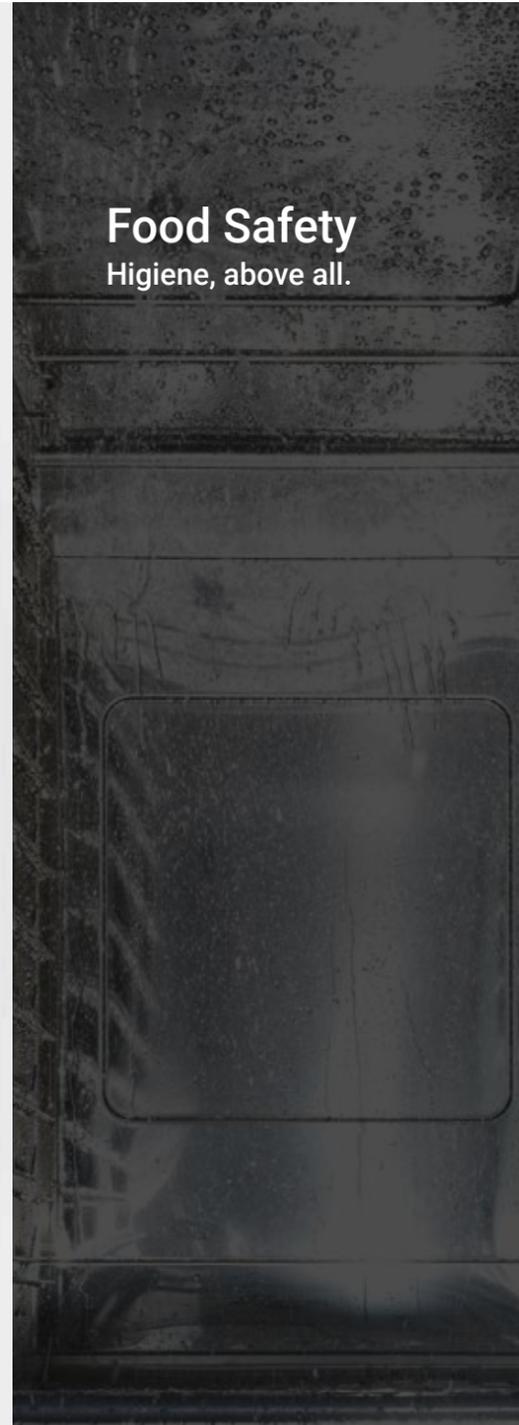
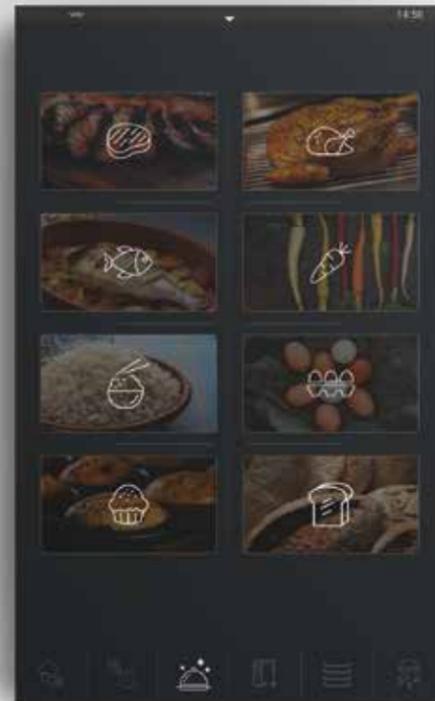
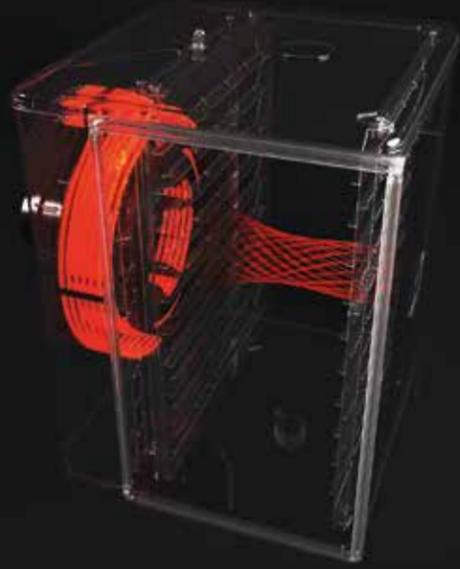
Built to last.

FagorKonnnect

Connected for maximum performance.

Near you

14



Near you

15



Connected for maximum performance.

Fagor Konnect provides a unique connection between you and your oven. It allows you to connect to your oven, monitor it and manage it, wherever and whenever. You can use it to programme additional functions and monitor your cooking programmes remotely. It also enables you to access control panels, review data logs and optimise how you use your iKORE ovens. It is exactly what you need to use your oven more freely and efficiently.

This application allows any distributor to instantly see any alarms generated by the ovens, analyse their causes and determine potential solutions through support videos, so they can offer a fast and efficient aftersales service to their customers. It also allows you to inspect an oven in real time from any location, so any necessary spare parts can be identified. With Fagor Konnect, distributors save both money and time in processes. Just some of the advantages that Fagor Konnect offers distributors include less customer visits, a higher chance of providing the correct spare parts, the potential to establish preventive maintenance and the possibility to offer base technology to provide new services to your customers, such as rental or a remote maintenance service.

As for the business owner themselves, they can take advantage of a fully customisable control panel to view everything related to their equipment in a glance and in real time: viewing the current stage of each oven in the cooking operation, analysing the cycles carried out to see which are the most commonly used recipes, and ensuring that the various cooking processes are being performed correctly, to guarantee hygiene and food safety.

Fagor Konnect is synonymous with convenience and has been designed to offer you an optimisation tool that will help you increase the productivity and efficiency of your day-to-day activities.

Fagor Konnect permite una conexión única entre tu horno y tú. Permite conectar con tu cocina, supervisarla y gestionarla estés donde estés y en cualquier momento. Con ella podrás gestionar las funciones adicionales y monitorizar tus procesos de cocción a distancia. Acceder a los paneles de control, revisar los datos históricos y optimizar el uso de tus hornos iKORE. En definitiva, el paso que necesitabas para ser más eficiente y libre.

Esta aplicación permite a cualquier distribuidor conocer las alarmas generadas por los hornos al instante, analizando las causas y posibles soluciones mediante vídeos de resolución para darle un servicio de postventa rápido y eficaz a sus clientes. A su vez, permite la posibilidad de inspeccionar el horno en tiempo real desde cualquier lugar, permitiendo identificar el repuesto necesario. Con Fagor Konnect el distribuidor ahorra en costes y en procesos. Menos visitas a clientes, mayor probabilidad de acertar con el repuesto, posibilidad de establecer un mantenimiento preventivo y la posibilidad de ofrecer la base tecnológica para abordar nuevos servicios a tus clientes como el renting o los servicios de mantenimiento a distancia, son algunas de las ventajas que Fagor Konnect ofrece al distribuidor.

El propietario del negocio, a su vez, contará con un Panel de Control completamente personalizable que le permitirá monitorizar, de un vistazo y en tiempo real todo lo relacionado con su máquina: visualizar en qué momento de la ejecución se encuentran los hornos, analizar los ciclos ejecutados para ver cuáles son las recetas más usadas y validar que los diferentes procesos de cocinado se estén realizando correctamente para asegurar la higiene y seguridad alimentaria.

Fagor Konnect es sinónimo de comodidad, y ha sido diseñado pensando en ofrecerte una herramienta de optimización para facilitar y aumentar la productividad y eficiencia de tu día a día.

KORE
MONOBLOCK

A unique solution for your kitchen



Read
brochure

The new KORE Monoblock has been designed to provide all the benefits of our modular equipment, combined in a unique worktop that offers significant advantages. It offers the possibility to design a configuration that is best adapted to you, with the option to use modular equipment from the KORE 900 range so you can design the perfect block to suit your needs. The worktop is designed as one single piece, without joints or gaps, so you can ensure an impeccable level of cleaning.

All of this is in addition to an elegant aesthetic that is intricately designed to draw everyone's attention.

La nueva KORE Monoblock ha sido diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares; combinados en una encimera única que aporta también grandes ventajas. Ofrece la posibilidad de diseñar la configuración que mejor se adapte a ti, dando la opción de utilizar las máquinas modulares de la gama KORE 900 para diseñar el bloque idóneo que responda tus necesidades. El diseño de la encimera de una única pieza sin juntas ni ranuras, hace posible un nivel de limpieza impecable.

Todo ello acompañado por una estética elegante, cuidada y pensada para ser el centro de todas las miradas.

KORE Monoblock offers integration and functionality and is the ideal finish for your workspace. The perfect worktop to bring your kitchen together in the same style, making it look more impressive.

KORE Monoblock is a unique worktop designed to offer all the benefits of our modular equipment and highlight its capabilities.

KORE Monoblock es integración y funcionalidad; es el acabado ideal para tu espacio de trabajo. La cobertura perfecta para unir y envolver tu cocina para que luzca más y mejor.

KORE Monoblock es una encimera única diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares y ensalzar sus capacidades.



1

Choose block type

Whether you're looking for an island because you have plenty of available space, or whether, on the other hand, you'd prefer a worktop against the wall so you can make the most of your limited space, our solutions are designed to meet all your expectations.

Elige el tipo de bloque

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.

2

Select the equipment for the worktop

Choose the equipment you'd like to include in your kitchen worktop. You can choose from a wide range of products from our Kore 900 range.

Selecciona las máquinas de la encimera

Elige los equipos que quieres incluir en la encimera de tu cocina. Puedes elegir entre la amplia gama de nuestra gama KORE 900.

3

Choose the elements for under the worktop

Complete your design by adding the furniture you need under your worktop. These elements allow you to store and keep unused items tidy and to hand, while optimising space in the kitchen.

Escoge los elementos bajo la encimera

Completa tu diseño añadiendo los muebles que necesites bajo la encimera. Permiten almacenar y mantener ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio en la cocina.

4

Select the elements for the worktop

In addition to the technological elements, a professional kitchen should also offer other basics for day-to-day operations that ensure order, hygiene and safety. This is why we have developed a range of vertical structures.

Elige los elementos sobre la encimera

Además de los elementos tecnológicos, una cocina profesional también debe ofrecer otros básicos para el día a día que proporcionen orden, higiene y seguridad. Para ello, hemos desarrollado una gama de estructuras verticales.

5

Choose the colours and finish to give your design a unique and personal touch

Elige las terminaciones, acabados personalizados y colores para darle un toque personal y único a tu diseño

KORE 900. Freedom of choice. Quality of choice.

The Kore 900 range has been specially designed for large and medium-sized restaurants and canteens, which require large working spaces, high power and optimal performance.

KORE 900. Libertad de elección. Calidad de elección.

La gama KORE 900 ha sido especialmente diseñada para restaurantes y comedores de gran y mediano tamaño, que requieren amplios espacios de trabajo, altas potencias y rendimientos muy elevados.



Near you

21

Near you

20



Discover our product families

And also...

Symphony

The Symphony range of kitchens allows the kitchen professional to design a made-to-measure industrial kitchen in complete freedom, arranging and adapting the different elements to their taste and way of working.

A wide choice of elements, shapes, sizes, complements and high-quality designer finishes that allow you to personalise your chosen tools, providing an enjoyable cooking experience and results to delight the most demanding palates.

La línea de cocinas Symphony facilita al profesional de la cocina diseñar una cocina industrial a medida bajo total libertad, disponiendo a su gusto y adaptando a su forma de trabajo los distintos elementos que la componen.

Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de gran diseño y calidad le permiten personalizar la herramienta ideal con la que disfrutar cocinando y deleitar a los paladares más exquisitos.



Commercial refrigeration

The same power as always with a new design. Being the leading European manufacturer of commercial refrigeration allows us to make the necessary investments in technology, R&D and production capacity. For this reason, Fagor Professional can offer you one of the most complete and extensive commercial refrigeration ranges on the market, and now with a renewed and innovative design. Customers can choose from this wide range of models with the latest energy-efficient hydrocarbon-based refrigerants (R-600a and R-290), achieving "class A" energy efficiency ratings on the top models.

Misma potencia de siempre con un nuevo diseño. Ser el mayor fabricante europeo de frío comercial nos permite hacer las inversiones necesarias en tecnología, I&D y capacidad productiva. Por ese motivo, Fagor Professional puede ofrecerte una de las gamas de Frío Comercial más completas y extensas del mercado, y ahora con un diseño renovado e innovador. Los clientes pueden elegir si necesitan esta amplia variedad de modelos con los últimos refrigerantes de bajo consumo logrando una calificación de eficiencia energética "clase A" en los modelos punteros.



Dishwashing

A true kitchen professional also needs efficient solutions so that all the equipment is immediately available again. Our range of dishwashers is comprehensive, from small glasswashers for bars, cafes or small restaurants to high capacity dishwashers.

Its three ranges, Advance, Concept and Concept Plus, not only cover to the specific needs of each client (restaurants, bars, cafés, pubs, schools, hotels, etc.), they also create a smarter, simpler, more robust and efficient product designed to revolutionise the commercial dishwashing world.

Un verdadero profesional de la cocina también debe dar soluciones eficaces para que todo el equipamiento vuelva a estar disponible inmediatamente. Nuestra gama de lavavajillas industriales es integral, desde pequeños lavavasos para bares, cafeterías o pequeños restaurantes, hasta lavavajillas de grandes producciones.

Tres gamas; Advance, Concept Plus y Concept que no sólo se adaptan a las necesidades concretas de cada cliente (restaurantes, bares, cafeterías, pubs, escuelas, hoteles, etc.), sino que crean un producto más inteligente, robusto, eficiente y, a la vez, más sencillo, revolucionando así el mundo del lavado.



Cellars

Passion for spaces.

Fagor has developed a new range of distribution solutions for the hospitality industry. Our aim is to design and create optimum spaces, with sophisticated visual identities, tailored to specific foodservice concepts. The perfect frame to enjoy food.

Pasión por los espacios.

Fagor ha desarrollado una nueva gama de soluciones de distribución para la restauración moderna. Nuestro objetivo es crear espacios óptimos, que conecten con las emociones de los comensales. El marco perfecto para disfrutar de una buena comida.



You

At Fagor Professional, professionals like you are the most important. And, this is why we support you at all times and in confidence. We are very close to you.

make

We are professionals serving professionals. We are in contact with you directly. And we speak the same language as you. Whatever you need, we will do it.

it

Fagor Professional is heir to a long cooperative tradition in which everyone plays a leading role. You are also part of this.

happen

You ensure that what we are thinking and creating happens. You are the driving force behind what is happening right now and what will happen in the future.