

法格工业全新Optima烤箱，更省空间，更省能源

- 烤箱的各种设计特点保证了烤箱的坚固耐用与超长使用寿命。



马德里，2019年5月9日— 餐饮酒店及洗衣房设备的领先制造商法格工业推出了新一代Optima烤箱。

Optima的意思是优化，我们希望通过这一产品来优化空间与餐饮业人士的投资：

- 它能够**优化空间**，对空间有限的厨房而言是完美的解决方案。烤箱宽度为600mm，能轻松放进每一个厨房。然而，体积小并不意味着功能少，它拥有和Advance大容量混合式烤箱一样的功率与品质。
- 它能够**优化投资**，对预算有限而需要节能的专业厨师而言是理想的选择，这不仅节约了成本，也呵护了环境。

新一代产品考虑到了专业厨房所需要的不同烹饪方式，有蒸煮、混合式烹饪和干热烘烤三种选择。Optima系列分为Advance和Concept两种，从而更好地满足专业厨师的需求。



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

这些烤箱都配有行业领先的系统。

- 烤箱通过混合烹饪流程来保证食品再加热的质量，可以根据口味与具体需要来调整温度。
- Delta T让烹饪效果更加均匀，在烹饪体积较大的食品时尤其有用。
- ECO Streaming是Advance型烤箱特有的系统，它可以随时制造新鲜蒸汽，保证完美的烹饪质量。该系统能保证每24小时换一次水。
- HA Control控制系统能保持温度的均匀与恒定，让食品色香味俱全。
- EZ传感器采用人体工程学设计，更易于操作，能让厨师准确把握食品的熟度。它设有四个测量点，保证了烹饪过程中的精确度。

不仅如此，Optima系列烤箱还有**丰富多样的配件和容器**可供选择，能满足最苛刻的要求，让专业厨师能最大程度地利用烤箱，在改进了人体工程学设计的同时简化了工作。

“我们的目标是简化专业厨师的日常工作。新一代Optima烤箱所需的空间和投资都较少，让专业厨房都能拥有高品质烤箱，帮助厨师和后厨团队完成每天的工作。”法格烤箱产品部门负责人乔南·埃斯基贝尔（Jonan Eskibel）表示。

关于法格工业

法格工业是蒙德拉贡（Mondragon）联合公司的成员，在餐饮酒店及洗衣房设备制造领域拥有领先地位。公司拥有60年的丰富经验，了解餐饮业知识与专业厨师的需求，在此基础上推出了一整套以法格工业为品牌的产品。法格工业是国际商业集团ONNERA Group的一部分，ONNERA在世界各地有9个工厂和2200多名员工。

如果您想了解更多信息或进行采访，请联系我们：

LEWIS

Marina Obrero / Nuria Mañá

FagorSpain@teamlewis.com

(+34) 917701516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com