

Fagor Industrial lance sa nouvelle génération de cuisson KORE

- La nouvelle gamme 900 de la génération KORE est inspirée des débuts de la compagnie, lorsqu'elle a commencé à fabriquer des cuisinières industrielles.
- La robustesse et la facilité de nettoyage sont les caractéristiques des appareils qui composent cette nouvelle gamme.

Madrid, 07 septembre 2017. - Fagor Industrial, fabricant de référence d'équipements pour l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie, lance sur le marché la gamme 900 de la nouvelle génération KORE de cuisson. Une nouvelle génération qui est conçue pour devenir le cœur de la cuisine industrielle.

La conception robuste comme caractéristique de fabrication

La nouvelle génération de cuisson KORE est conçue afin que l'espace de travail dans les cuisines industrielles soit un lieu de rendement élevé et de résultats à succès. Une génération d'appareils fiables, durables et capables de supporter l'usage intense qu'exige une cuisine professionnelle, tout en maintenant la qualité et la fonctionnalité du premier jour.

Les brûleurs à la conception personnelle sont parmi les grands paris de cette génération qui, en plus d'être les plus puissants du marché, offrent une répartition uniforme de la chaleur et la meilleure transmission aux casseroles et aux poêles. La stabilité des récipients est garantie grâce à la conception étudiée des grilles pour brûleurs, pouvant être utilisées y compris avec des récipients aux diamètres très réduits (jusqu'à 8 cm) sans besoin de suppléments.

La robustesse est un des autres grands paris, ce qui est appréciable surtout concernant les plans de travail. Ils sont fabriqués en une seule pièce de 2 mm d'épaisseur, en plus d'être emboutis afin que, avec les arêtes courbées et les bords arrondis, ils garantissent la sécurité du cuisinier et facilitent énormément le nettoyage.

Comme cela est habituel chez Fagor Industrial, l'acier inoxydable AISI-304 est le matériau utilisé par excellence, utilisant l'AISI-316 quand la caractéristique d'un tel élément l'exige. Les soudures robotisées et les polissages automatiques garantissent la durabilité des appareils, une autre des caractéristiques de cette génération.

Et bien sûr, la génération KORE respecte la directive CE et les normes ISO-9001 et UNE-EN-203-3.



ONNERA GROUP



Un niveau de nettoyage impeccable

Faciliter le travail des professionnels de la cuisine a toujours été une priorité pour Fagor Industrial ; pour cela, les tables de cuisson sont embouties, les arêtes courbées et les bords arrondis. Dans ces conditions, l'assemblage des modules est conçu pour être parfait ; les différents modules s'alignent de manière impeccable les uns avec les autres. De plus, tous les éléments de KORE sont extractibles et adaptés pour être passés au lave-vaisselle : plateaux, glissières, tiroirs récupérateurs de graisse, protections anti-éclaboussures, etc.

Une cuisine, une multitude de possibilités

La nouvelle gamme 900 de la génération KORE propose une grande diversité de possibilités qui feront d'une cuisine professionnelle le meilleur allié du cuisinier, afin de répondre à ses besoins avec la qualité maximale. En adossant simplement les appareils standard, on peut configurer des blocs muraux et centraux. Grâce au système modulaire d'assemblage et de maintien des éléments, avec les mêmes appareils, il est possible de construire des blocs suspendus. Et en plus, Fagor Industrial propose la solution des blocs en pont, avec deux appareils compacts aux extrémités supportant les poutres où le reste des éléments de table est posé. Chaque type de construction peut être réalisé aussi bien en disposition murale que centrale.

« Cette nouvelle génération est le fruit d'un parcours de plus de 50 ans d'expérience et de connaissance dans le milieu de la restauration, qui a commencé avec la cuisson comme activité principale » affirme José Ignacio Hurtado, chef de projets de Fagor Industrial. « Conçue en accord avec les normes européennes, elle est capable de s'adapter aux besoins des meilleurs chefs et des exigences actuelles d'une cuisine professionnelle avec facilité et commodité, afin d'obtenir les meilleurs résultats ».

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, présente dans les meilleures cuisines et installations mondiales. Avec un parcours de plus de 50 ans d'expérience, et à partir de la connaissance au jour le jour et des nécessités 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 compte avec 8 usines réparties dans le monde, et emploie plus de 1.800 personnes.

Pour plus d'informations et organiser des entrevues, veuillez contacter :
LEWIS
Marina Obrero / Nuria Mañá
FagorSpain@teamlewis.com
+34 917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com