

Fagor Industrial lancia la nuova generazione di cottura KORE

- La nuova gamma 900 della generazione KORE è ispirata agli inizi dell'azienda, che incominciò producendo cucine industriali.
- La robustezza e la facilità di pulizia sono gli standard delle macchine che compongono questa nuova gamma.

Madrid, 07 settembre 2017. - Fagor Industrial, produttore leader delle attrezzature per alberghi, per ristorazione professionale e per lavanderie, lancia sul mercato la gamma 900 della nuova generazione di cottura KORE. Una nuova generazione che è stata progettata per diventare il cuore della cucina industriale.

Un design robusto come standard di produzione

La nuova generazione di cottura KORE è stata progettata per rendere lo spazio di lavoro nelle cucine industriali un luogo di elevate prestazioni e risultati di successo. Una generazione di macchine affidabile, durature e in grado di sopportare l'utilizzo intenso che richiede una cucina professionale, mantenendo la qualità e la funzionalità del primo giorno.

Tra le grandi scommesse di questa generazione vi sono i bruciatori dal design esclusivo che, oltre ad essere tra i più potenti sul mercato, offrono una distribuzione del calore uniforme e una migliore trasmissione a pentole e padelle. La stabilità del pentolame è garantita grazie allo studio della progettazione delle griglie per i bruciatori, che possono essere utilizzati anche con pentolame di diametro molto ridotto (fino a 8 cm) senza la necessità di elementi aggiuntivi.

Un'altra delle grandi scommesse è la robustezza, che può essere apprezzata soprattutto nei piani di lavoro. Costruiti in un unico pezzo di 2 mm di spessore, oltre ad essere incassati in modo che, insieme ai bordi curvi e agli spigoli arrotondati, garantiscano la sicurezza del cuoco e semplifichino notevolmente la pulizia.

Come d'abitudine in Fagor Industrial l'acciaio inox AISI-304 è il materiale utilizzato per eccellenza, impiegando l'AISI-316 quando la caratteristica di un dato elemento lo prevede. Le saldature robotizzate e la lucidatura automatica garantiscono la durata delle macchine, un altro degli standard di questa generazione.

E, ovviamente, la generazione KORE è conforme alla direttiva CE e alle normative ISO-9001 e UNE-EN-203-3.



ONNERA GROUP



Un livello di pulizia impeccabile

Semplificare il lavoro dei professionisti della cucina è sempre una priorità per Fagor Industrial; per questo motivo, i piani di lavoro sono incassati, i bordi sono curvi e gli spigoli arrotondati. Sulla base di queste premesse, l'accoppiamento dei moduli è progettato affinché sia perfetto; i diversi moduli si allineano in modo impeccabile tra loro. Inoltre, tutti gli elementi di KORE sono estraibili e idonei per essere lavati in lavastoviglie: vassoi, guide, cassetti di raccolta del grasso, alzatine, ecc... Inoltre, la nuova generazione ha una classificazione IPX5 contro l'ingresso di acqua.

Una cucina, infinite possibilità

La nuova gamma 900 della generazione KORE offre un'ampia varietà di possibilità che trasformeranno una cucina professionale nel migliore alleato dello chef, per rispondere alle sue esigenze con la massima qualità. Semplicemente accoppiando le macchine standard è possibile realizzare blocchi a parete o centrali. Grazie al sistema modulare di accoppiamento e di sostegno degli elementi, con le stesse macchine si possono realizzare blocchi sospesi. E inoltre, Fagor Industrial offre la soluzione dei blocchi ponte con due macchine compatte alle estremità che sostengono le travi su cui appoggiano il resto degli elementi soprapiano. Ognuno di questi tipi di montaggio può essere realizzato sia disponendolo a parete che in posizione centrale.

“Questa nuova generazione è frutto di un percorso di oltre 50 anni di esperienza e conoscenza nel mondo della ristorazione, che ha avuto inizio con la cottura come protagonista” afferma José Ignacio Hurtado, project manager di Fagor Industrial. “Progettata in conformità agli standard europei, è in grado di adattarsi alle esigenze dei migliori chef e alle attuali esigenze di una cucina professionale con semplicità e comodità, per ottenere i migliori risultati”.

Fagor Industrial

Fagor Industrial, cooperativa inserita a Mondragon, è un produttore leader delle attrezzature per gli alberghi, per la ristorazione professionale e per le lavanderie presente nelle migliori cucine e strutture in tutto il mondo. Con oltre 50 anni di esperienza e grazie alla conoscenza della vita quotidiana e delle esigenze del professionista dell'ospitalità, Fagor Industrial offre una gamma completa di prodotti sotto un unico marchio. Fagor Industrial fa parte del gruppo internazionale ONNERA Group, che dispone di 8 fabbriche distribuite in tutto il mondo e impiega più di 1.800 lavoratori.

Per richiedere ulteriori informazioni o per definire un incontro contattare:

LEWIS

Marina Obrero / Nuria Mañá

FagorSpain@teamlewis.com

917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com