

## 法格工业推出新一代 KORE 烹饪设备

- 新一代 KORE 900 系列产品的灵感来源于公司成立之初的产品，法格工业正是通过制造餐饮业烹饪设备起步的。
- 新一代产品的主要标准是坚固耐用，易于清洁。

马德里，2017 年 9 月 07 日——酒店餐饮业与洗衣业设备的制造专家法格工业推出了新一代 KORE 900 系列烹饪设备，它将成为专业厨房的核心。

### 坚固耐用，制造标准

新一代 KORE 系列烹饪设备旨在让专业厨房变得高效而表现出色。这一系列的产品品质可靠，结实耐用，经得起专业烹饪人员的频繁使用，质量与功能始终如初。

设备的新特性包括法格工业独家设计的燃烧器，这些燃烧器不仅具有市面上最大的功率，还能均匀分配热量，让热量更好地传导至锅具。燃烧器的炉架也经过了精心设计，让锅具放得更稳，不易翻倒，甚至无需配件即可摆放尺寸很小的锅具（直径 8cm 以上）。

设备另一卓越特性是坚固耐用，设备的台面尤为如此。台面选用 2mm 厚的不锈钢制成，采用凹陷式设计，棱角圆润，在保证厨师安全的同时也极大地方便了清洁。

目前法格工业已广泛在产品中采用品质出色的 AISI-304 不锈钢材料，并根据具体需求选用 AISI-316 不锈钢制造部分零部件。机器人焊接与自动抛光保证了设备的坚固耐用，这是该系列产品的又一标准。

KORE 系列烹饪设备符合欧盟机械指令、ISO-9001 及 UNE-EN-203-3 号规定的要求。



ONNERA GROUP



Together we evolve

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)



## 卓越设计，完美清洁

法格工业始终致力于简化餐饮业人士的工作。因此，我们采用了凹陷式台面和圆润边角设计。在此基础上，不同设备模块之间的衔接也完美无缺，不同的设备模块能整齐地拼接在一起。不仅如此，KORE 系列设备的所有配件都可以拆下放进洗碗机中洗涤，包括托盘、滑槽、储油盒、防溅板等。新一代设备还达到了 IPX5 防水标准。

## 一个厨房，无限可能

KORE 900 系列带来各种各样的可能，让专业厨房成为厨师的好帮手，用一流的品质满足厨师的需求。通过简单拼接标准设备即可组成靠墙式设备或中央式设备。模块化的拼接系统和支撑零件可把同样的设备组装成悬空式一体化设备。除此之外，法格工业还提供桥式解决方案：在两端的紧凑式设备之间加上支撑梁，在支撑梁上放置其他台式设备。每一种拼接方式都可以选择靠墙式或中央式。

“这一系列的新产品是我们 50 多年来的经验与餐饮设备制造经验的结晶——公司在成立之初时就以制造烹饪设备为主。”法格工业项目总监何塞·伊格纳西奥·乌尔塔多（José Ignacio Hurtado）先生指出。“产品符合欧洲标准，能满足一流厨师的需要和专业厨房的易操作性与舒适性要求，性能表现十分出色。”

## 关于法格工业

法格工业是蒙德拉贡联合公司（Mondragon）的一部分，在酒店餐饮业与洗衣业设备制造方面保持着领先地位，在世界各地的一流厨房与设施中都能见到公司产品的身影。凭借50多年的专业经验，法格工业根据日常经验和酒店餐饮业人士的需求而在同一品牌下推出了丰富全面的产品系列。法格工业也是ONNERA国际企业集团的旗下公司，ONNERA在世界各地设有8个工厂，员工总人数超过1800名。

如果您需要了解更多信息或申请采访，请联系：  
LEWIS 团队

联系人：Marina Obrero / Nuria Mañá  
电子邮件：FagorSpain@teamlewis.com  
联系电话：917701516



ONNERA GROUP



Together we evolve

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)