

## PRESSEMITTEILUNG

20 / 11 / 2014

### **COOK & CHILL, DIE LÖSUNG HEISLUFTDÄMPFER + SCHOCKFROSTER VON FAGOR INDUSTRIAL FÜR WIRKLICH ALLE PROFIKÜCHEN**



- *Die Zusammenarbeit zwischen unseren Geschäftsbereichen für Heißluftdämpfer und Kältetechnik macht die Zubereitung der Gerichte im Voraus möglich.*
- *Dank der Cook & Chill Lösung wird die Qualität der Gerichte entscheidend verbessert und der Verlust von Nährwerten bzw. Eigenschaften aller Lebensmittel verhindert. Gleichzeitig wird eine Verlängerung der Konservierungsdauer erreicht.*
- *Fagor ist der erste spanische Hersteller, der eine Cook & Chill Lösung mit Produkten aus eigener Herstellung anbietet.*

**Fagor Industrial**, spanischer marktführender Anbieter für Komplettlösungen in den Bereichen Hotelwesen, Gemeinschaftsverpflegung und Waschmaschinentechnik, bietet den Fachleuten aus dem Gastgewerbe eine einzigartige Kombination aus Heißluftdämpfern und Schockfroster zur Optimierung der Arbeitsleistung, der Ausbringung, der Effizienz und der Produktivität von Profi-Küchen.

Diese Ausstattung ist zum ersten mal in der Geschichte unserer Marke als Ergebnis der Verbindung zweier extremer Welten verfügbar, nämlich der Allianz zwischen Heißluftdämpfern und Kältetechnik. Fagor ist somit der erste spanische Hersteller, der eine Cook & Chill Lösung mit Produkten aus eigener Herstellung anbietet. Hierzu wurden alle Synergie-Effekte in Bezug auf die Entwicklung der Heißluftdämpfer der Serie Advance und die neuen Schockfroster genutzt, um unseren Kunden diese einzigartige Gerätekombination aus den beiden Heißluftdämpfer-Serien Advance + und Advance bieten zu können.

#### **Erweiterung des kulinarischen Angebotes und Verbesserung der Qualität**

Der Cook & Chill Vorgang ist in allen anspruchsvollen Küchen präsent. Bei diesem Ablauf wird wirkungsvoll verhindert, dass die Restwärme sich nachteilig auf die Qualität des Produktes auswirkt oder dass Gerichte aufgewärmt werden müssen und hierdurch die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel verloren gehen. Bei diesem Vorgang



ONNERA GROUP



Together we evolve

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

werden die zubereiteten Produkte einer schnellen Abkühlung unterworfen, so dass der gefährliche Bereich der Kontaminierungstemperatur der Lebensmittel (zwischen 65 °C und 3 °C) möglichst schnell durchschritten wird. Anschließend kann die Lagerung bei Idealtemperatur bis zum Moment des Konsums erfolgen.

Dieses System ermöglicht die Gewährleistung der Qualität aller Speisen und beugt der Ausbreitung von Bakterien wirkungsvoll vor. Gleichzeitig werden die Konservierungsdauer der Lebensmittel verlängert und Wasserentzug sowie Gewichtsverlust vermieden.

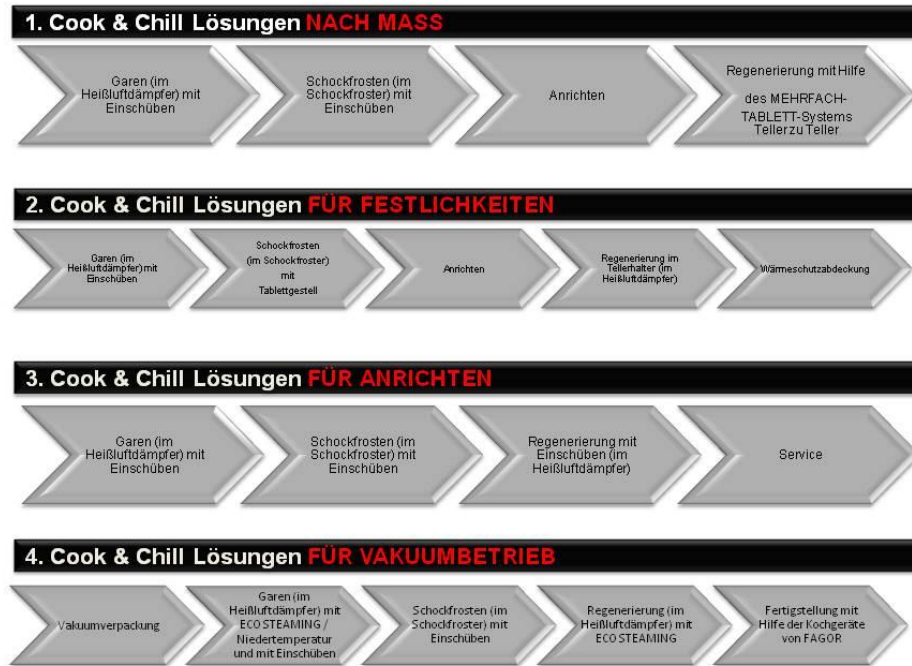
#### **Vorteile der Cook & Chill Lösung:**

- Zeitersparnis bei der Planung und der Abwicklung der Arbeitsflüsse in der Küche: Dank der Anwendung der Cook & Chill Lösung kann die Arbeit in der Küche viel wirksamer programmiert und somit Totzeiten oder Phasen mit geringer Auslastung zur Zubereitung der Gerichte während der anderen Wochentage genutzt werden.
- Wirtschaftliche Einsparung in Bezug auf Beschaffung und somit Senkung unnötiger Kosten und Verringerung entstehender Abfälle.
- Sanitäre Verbesserung und Aufbewahrung der zeitgerecht zubereiteten Lebensmittel: Das Absenken der Temperatur der zubereiteten Lebensmittel ermöglicht schmackhafte, sanft und angenehm zubereitete Gerichte, die länger aufbewahrt werden können. Nach erfolgter Regenerierung in einem Heißluftdämpfer der Serie Advance sind alle Eigenschaften und der unverfälschte Geschmack von Frischeprodukten vollständig verfügbar.
- Verbesserte Sicherheit sowohl in Bezug auf die Handhabung der Lebensmittel als auch auf die Arbeitsflüsse, da die neu angebotenen Zubehöre ganz speziell an die neuen Heißluftdämpfer und Schockfroster angepasst sind (Tellerhalter und Tablettgestelle, feste und höhenverstellbare Tablettwagen mit Doppelrädern und Bremse, usw.).
- Erhebliche Vereinfachung und Verbesserung von Hygiene und Sicherheit in Bezug auf die Abwicklung aller Zubereitungs- und Abkühlvorgänge.
- Elektronische Steuerung des Systems als Ganzes, Möglichkeit zur Vorprogrammierung der Schockfrostartzyklen und Abspeicherung derselben zur wiederholten Anwendung.

*„Die Cook & Chill Lösung ermöglicht eine entscheidende Senkung der Kosten und die Optimierung aller erforderlichen Ressourcen, sowie ein deutliches Plus an Sicherheit, Verbesserung der sanitären Bedingungen und ein frisch zubereitetes hochqualitatives Produkt“,* erläutert Juan Alos, Produktverantwortlicher von Fagor Industrial. *„Fagor Industrial entwirft für seine Kunden Komplettgeräte, die sich optimal an jede Installation anpassen lassen, um so eine passende Antwort auf den wichtigsten Bedarf unserer Kunden bieten und so ihre Arbeit optimieren zu können. Nur so können wir ihnen die wirtschaftlichste, auf dem Markt verfügbare Lösung für ihr Geschäft bieten“,* folgert Juan Alos.



## Lösungen für alle Installationen in der Großküchentechnik:



## Zu Fagor Industrial

Fagor Industrial ist eine zur Mondragón-Gruppe gehörende Genossenschaft, die sich auf die Belieferung und Installation von Komplettlösungen für die Bereiche Hotelfachgewerbe, Gemeinschaftsverpflegung und Waschmaschinenteknik spezialisiert hat. Dafür steht ihr eine sehr umfassende und innovative Produktpalette an Produkten zur Verfügung, die alle in eigener Herstellung entstehen. Fagor Industrial gehört zu der Unternehmensgruppe ONNERA Group, die weltweit über 10 eigene Fabriken verfügt und deren Belegschaft sich aus mehr als 1.700 Mitarbeitern zusammensetzt. Fagor Industrial ist der perfekte Partner für all diejenigen, die umfangreiche Projekte für globale Kunden abwickeln wollen. Wir sind ein solides Unternehmen mit hochwertigen Produkten und äußerst wettbewerbsfähigen Dienstleistungen vor allem in der Vorverkaufsphase und im Kundendienst.

### Für weitere Informationen:

**LEWIS PR**  
Nuria Mañá / Beatriz Osés  
FagorSpain@lewispr.com  
Tel.: 91 770 15 16



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com