

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 / 11 / 2014

COOK & CHILL, LA SOLUTION FOURS + CELLULE DE REFROIDISSEMENT DE FAGOR INDUSTRIAL POUR TOUT TYPE DE CUISINES PROFESSIONNELLES



- *Une alliance entre les divisions de Fours et Froid qui facilite l'élaboration de plats à l'avance.*
- *La solution Cook & Chill améliore la qualité des plats et évite la perte de propriétés des aliments en augmentant leur durée de conservation.*
- *Fagor devient le premier fabricant espagnol capable d'apporter une solution Cook & Chill avec ses propres produits.*

Fagor Industrial, entreprise espagnole leader en solutions complètes pour les secteurs de l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie, offre aux professionnels de l'hôtellerie sa solution Cook & Chill, une association de fours et cellules de refroidissement qui optimise le travail, le rendement, l'efficacité et la productivité d'une cuisine professionnelle.

Cet équipement apparaît, pour la première fois dans l'histoire de la marque, comme résultat de l'association de deux univers extrêmes, de l'alliance entre les divisions de Fours et Froid. Fagor devient, ainsi, le premier fabricant espagnol capable d'apporter une solution Cook & Chill avec ses propres produits, en se réinventant et en matérialisant les synergies créées autour de sa Génération de fours Advance et de ses nouvelles cellules de refroidissement, qui peuvent être associées à leurs modèles correspondants dans les gammes de fours Advance + et Advance.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

Une offre culinaire plus large et de plus grande qualité

Le processus Cook & Chill devient de plus en plus nécessaire dans les cuisines les plus exigeantes, empêchant que la chaleur résiduelle n'altère la qualité du produit ou que vous ayez à réchauffer les plats et perdiez ainsi les propriétés organoleptiques des aliments. Il s'agit d'un processus durant lequel les aliments cuisinés sont soumis à un refroidissement rapide, qui fait traverser rapidement la plage dangereuse de température de contamination des aliments (de 65 °C à 3 °C). Ensuite, les aliments sont stockés à une température idéale jusqu'au moment souhaité, où vous en aurez de nouveau besoin.

Ce système garantira la qualité des plats, en réduisant la prolifération de bactéries, en augmentant la durée de conservation des aliments et en empêchant la déshydratation de ces derniers et les pertes de poids.

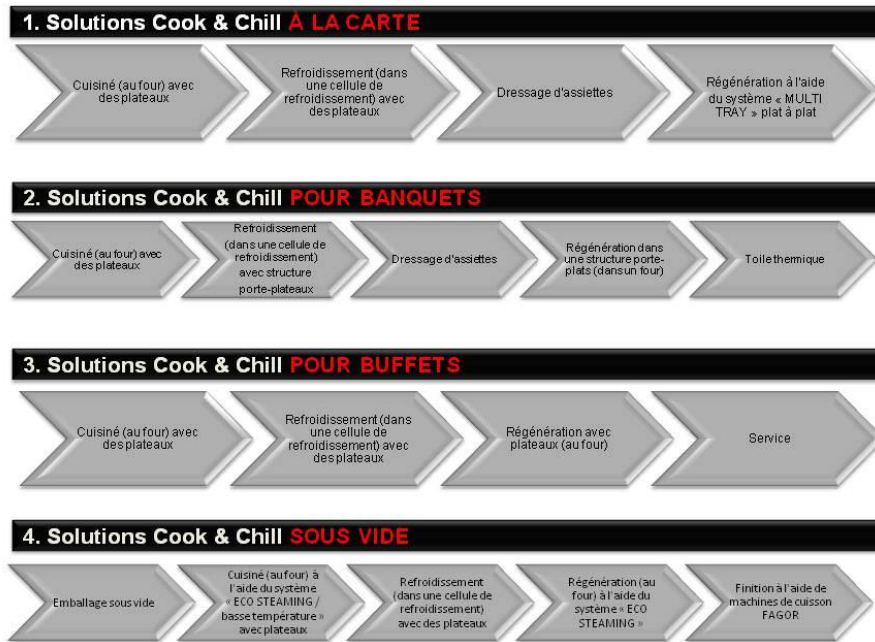
Avantages de la solution Cook & Chill :

- Économie de planification et gestion des flux de travail de votre cuisine : En utilisant la solution Cook & Chill, vous pouvez programmer le travail à réaliser en cuisine, en utilisant les temps morts ou de moins de travail pour préparer la nourriture du reste de la semaine.
- Économie en termes d'argent en approvisionnement et par conséquent, réduction de coûts inutiles et gaspillage.
- Amélioration sanitaire et conservation des aliments cuisinés immédiate : La diminution de température de l'aliment cuisiné offre un produit succulent, doux et agréable, qui peut être conservé plus longtemps et qui après sa régénération dans un four Advance conservera tout le goût et les caractéristiques d'un produit frais.
- Une plus grande sécurité aussi bien dans le traitement des aliments que le flux de travail grâce aux nouveaux accessoires adaptés et compatibles avec le four et la cellule de refroidissement. (structures porte-plats et porte-plateaux, chariots fixes et réglables en hauteur avec doubles roues et frein inclus...)
- Gestion des processus de cuisson et refroidissement plus simples, hygiéniques et sûrs.
- Contrôle électronique du système dans sa totalité, possibilité de préprogrammer les cycles de refroidissement et de les stocker informatiquement.

« La solution Cook & Chill offre des économies de coûts, une optimisation des ressources, une plus grande sécurité, de meilleures conditions sanitaires et un produit fraîchement préparé de plus grande qualité », déclare Juan Alos, chef de produit de Fagor Industrial. « Chez Fagor Industrial, nous concevons et offrons les équipements complets s'adaptant le mieux à chaque installation, afin de répondre aux principaux besoins de nos clients et d'optimiser ainsi leur travail quotidien, atteignant, en fin de compte, la solution la plus rentable du marché pour leurs affaires », conclut Alos.



Solutions pour tout type d'installations de restauration :



À propos de Fagor Industrial

Fagor Industrial, Coopérative intégrée dans Mondragon, est une entreprise spécialisée dans l'approvisionnement et l'installation de solutions complètes pour le secteur de l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie, par l'intermédiaire d'une vaste et novatrice gamme de produits de fabrication propre. Fagor Industrial fait partie du groupe international d'entreprises ONNERA Group, qui dispose de 10 usines réparties partout dans le monde et emploie plus de 1.700 travailleurs. FAGOR Industrial est le partenaire idéal pour tous ceux qui souhaitent aborder des projets complets de clients au niveau mondial, par son sérieux, la qualité, et l'avant-garde technologique de ses produits, et l'efficacité de son service de prévente et d'après-vente.



Pour plus d'informations:

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

ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com