

## NOTA DE IMPRENSA

20 / 11 / 2014

### **COOK & CHILL, A SOLUÇÃO FORNOS + BLAST CHILLER DA FAGOR INDUSTRIAL PARA TODO O TIPO DE COZINHAS PROFISSIONAIS**



- *Uma aliança entre as divisões de Fornos e Frio que facilita a elaboração de pratos com antecedência.*
- *A solução Cook & Chill melhora a qualidade dos pratos e evita a perda de propriedades dos alimentos, aumentando o seu tempo de conservação.*
- *A Fagor converte-se no primeiro fabricante espanhol capaz de disponibilizar uma solução de Cook & Chill com produtos de fabrico próprio.*

A **Fagor Industrial**, empresa espanhola líder em soluções integrais para os setores da hotelaria, restauração coletiva e lavanderia, oferece aos profissionais da hotelaria a sua solução Cook & Chill, uma combinação de fornos e blast chillers que otimiza o trabalho, o rendimento, a eficácia e a produtividade de uma cozinha profissional.

Este equipamento surge, pela primeira vez na história da marca, como resultado da união de dois universos extremos, da aliança entre as divisões de Fornos e Frio. A Fagor converte-se no primeiro fabricante espanhol capaz de disponibilizar uma solução de Cook & Chill com produtos de fabrico próprio, reinventando-se e materializando as sinergias criadas em torno da sua geração de fornos Advance e dos seus novos blast chillers, que combinam com os correspondentes modelos das gamas de fornos Advance + e Advance.

#### **Uma oferta culinária mais ampla e de maior qualidade**

O processo Cook & Chill torna-se cada vez mais necessário nas cozinhas mais exigentes, impedindo que o calor residual altere a qualidade do produto ou que tenhamos que reaquecer os pratos, com a perda de algumas das propriedades organoléticas que tal acarreta. Trata-se de um processo no qual os produtos cozinhados são submetidos a um arrefecimento rápido, através do qual se cruza rapidamente a zona perigosa de temperaturas de contaminação dos alimentos (desde os 65°C aos 3°C). Posteriormente,



ONNERA GROUP



Together we evolve

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

os alimentos são conservados a uma temperatura idónea até ao momento desejado em que voltam a ser necessários.

Este sistema assegura a qualidade dos pratos, reduzindo a proliferação de bactérias, ampliando o tempo de conservação dos alimentos, e impedindo a desidratação destes e a perda de peso.

#### **Vantagens da solução Cook & Chill:**

- Poupança na planificação e gestão dos fluxos de trabalho na cozinha: Utilizando a solução Cook & Chill, é possível programar o trabalho na cozinha, aproveitando os tempos mortos ou de menos trabalho para preparar a comida para o resto da semana.
- Poupança económica no aprovisionamento e, por conseguinte, redução de gastos inúteis e desperdícios.
- Melhoria sanitária e preservação dos alimentos cozinhados no momento: A descida da temperatura do alimento cozinhado proporciona um produto suculento, suave e agradável, que pode ser conservado mais tempo e que, após ser regenerado num Forno Advance, manterá o sabor e as características de um produto fresco.
- Maior segurança tanto no tratamento dos alimentos como no fluxo de trabalho, graças aos novos acessórios adaptados e compatíveis com o forno e o blast chiller. (estruturas porta-pratos e porta-bandejas, carros fixos e reguláveis em altura com rodas duplas e travões incluídos...)
- Gestão de processos de confeção e arrefecimento mais simples, higiénicos e seguros.
- Controlo eletrónico do sistema na sua totalidade, possibilidade de pré-programar os ciclos de blast chill e de guardá-los informaticamente.

*“A solução Cook & Chill proporciona uma poupança nos custos, uma otimização dos recursos, maior segurança, melhores condições sanitárias e um produto acabado de fazer de maior qualidade”, declara Juan Alos, chefe de produto da Fagor Industrial. “Na Fagor Industrial, projetamos e disponibilizamos equipamentos completos que se adaptam melhor a cada instalação, com o intuito de dar resposta às principais necessidades dos nossos clientes e otimizar assim o seu trabalho diário, conseguindo, no final de contas, a solução mais rentável do mercado para o seu negócio”, conclui Alos.*



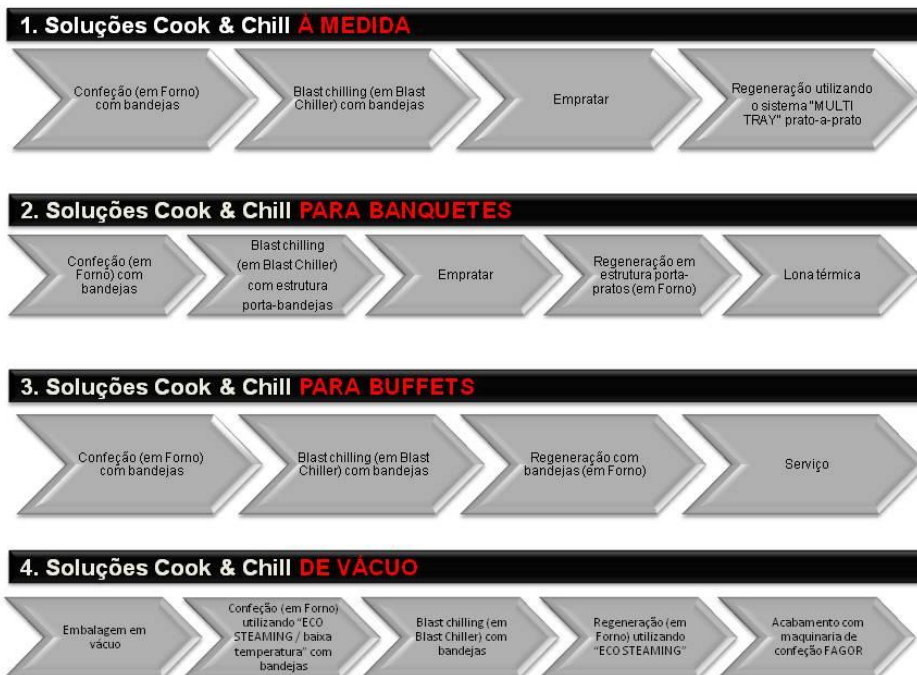
**ONNERA GROUP**



Together we evolve

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

**Soluções para todo o tipo de instalações de restauração:**



**Acerca da Fagor Industrial**

A Fagor Industrial, Cooperativa integrada em Mondragón, é uma empresa especializada no fornecimento e instalação de soluções integrais para o setor da Hotelaria, Restauração Coletiva e Lavandaria, através de uma vasta e inovadora gama de produtos de fabrico próprio. A Fagor Industrial faz parte do grupo empresarial internacional ONNERA Group, que conta com 10 fábricas espalhadas por todo o mundo e emprega mais de 1700 trabalhadores. A Fagor Industrial é o parceiro perfeito para todos aqueles que querem abordar projetos integrais, para clientes globais, pela sua seriedade, pela qualidade e vanguarda tecnológica dos seus produtos, e pela eficácia do seu serviço de pré-venda e pós-venda.

**Para mais informações  
LEWIS PR**

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



**ONNERA GROUP**



Together we evolve

www.fagorindustrial.com