

## COMUNICATO STAMPA

20 / 11 / 2014

### **COOK & CHILL, LA SOLUZIONE FORNI + ABBATTITORE DI FAGOR INDUSTRIAL PER TUTTE LE CUCINE PROFESSIONALI**



- *Un'alleanza fra le divisioni di Forni e Freddo che permette la preparazione dei piatti in anticipo.*
- *La soluzione Cook & Chill migliora la qualità dei piatti ed evita di perdere le proprietà dei cibi aumentando il tempo di conservazione.*
- *Fagor diventa il primo fabbricante spagnolo in grado di offrire una soluzione di Cook & Chill con prodotti di fabbricazione propria.*

**Fagor Industrial**, impresa spagnola leader nelle soluzioni complete per il settore alberghiero, della ristorazione collettiva e lavanderia, offre ai professionisti dell'Horeca la soluzione Cook & Chill, una combinazione di forni e abbattitori di temperatura che ottimizza il lavoro, le prestazioni, l'efficacia e la produttività di una cucina professionale.

Un'attrezzatura che nasce, per la prima volta nella storia del marchio, dal risultato dell'unione di due universi estremi, dell'alleanza tra le divisioni di Forni e Freddo. In questo modo, Fagor diventa il primo fabbricante spagnolo in grado di offrire una soluzione Cook & Chill con prodotti di fabbricazione propria, trasformandosi e creando delle sinergie intorno alla sua Generazione di forni Advance e dei suoi nuovi abbattitori di temperatura, che possono essere combinati con i modelli corrispondenti della gamma di forni Advance + e Advance.

#### **Un'offerta culinaria più ampia e di maggiore qualità**

Il processo Cook & Chill è ogni volta più necessario nelle cucine più esigenti, poiché impedisce al calore residuo di alterare la qualità del prodotto o di scaldare nuovamente i piatti e perdere in questo modo alcune delle proprietà organolettiche degli alimenti. Si tratta di un processo in cui i prodotti cucinati vengono sottoposti a un raffreddamento rapido, con il quale si supera velocemente la zona pericolosa della temperatura che



ONNERA GROUP



Together we evolve

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

provoca la contaminazione dei cibi (dai 65°C ai 3°C). In seguito, gli alimenti vengono conservati a una temperatura idonea fino al momento opportuno in cui vengono di nuovo richiesti.

Questo sistema assicura la qualità dei piatti, riduce la proliferazione dei batteri, aumenta il tempo di conservazione dei cibi e impedisce la loro disidratazione e la perdita di peso

#### **Benefici della soluzione Cook & Chill:**

- Risparmio nella pianificazione e gestione dei flussi di lavoro in cucina: grazie all'uso della soluzione Cook & Chill, è possibile programmare il lavoro in cucina, utilizzando i tempi morti o di minor lavoro per preparare i pasti di tutta la settimana.
- Risparmio economico nell'approvvigionamento e di conseguenza riduzione di spese inutili e sprechi.
- Miglioramento sanitario e conservazione dei cibi cucinati al momento: la diminuzione della temperatura del cibo cucinato offre un prodotto succoso, tenero e gradevole che può essere conservato più a lungo e che dopo essere rigenerato in un Forno Advance conserva il sapore e le caratteristiche di un prodotto fresco.
- Maggiore sicurezza sia nel trattamento degli alimenti sia nel flusso di lavoro, grazie ai nuovi accessori adattati e compatibili con il forno e l'abbattitore. (strutture portapiatti e portategole, carrelli fissi e regolabili in altezza con doppia ruota e freno incluso ...)
- Gestione dei processi di cottura e raffreddamento più semplici, igienici e sicuri.
- Controllo elettronico del sistema integrale, possibilità di pre-programmare i cicli di abbattimento e di immagazzinarli elettronicamente.

*“La soluzione Cook & Chill permette un risparmio dei costi, un'ottimizzazione delle risorse, più sicurezza, migliori condizioni sanitarie e un prodotto appena cucinato di maggiore qualità”, dichiara Juan Alos, responsabile di prodotto di Fagor Industrial. “Alla Fagor Industrial progettiamo e offriamo degli apparecchi completi che meglio si adattano a qualsiasi impianto con l'obiettivo di offrire delle risposte alle principali esigenze dei nostri clienti e ottimizzare in questo modo il loro lavoro quotidiano, ottenendo, in definitiva, la soluzione economicamente più vantaggiosa del mercato per la loro attività.”, conclude Alos.*



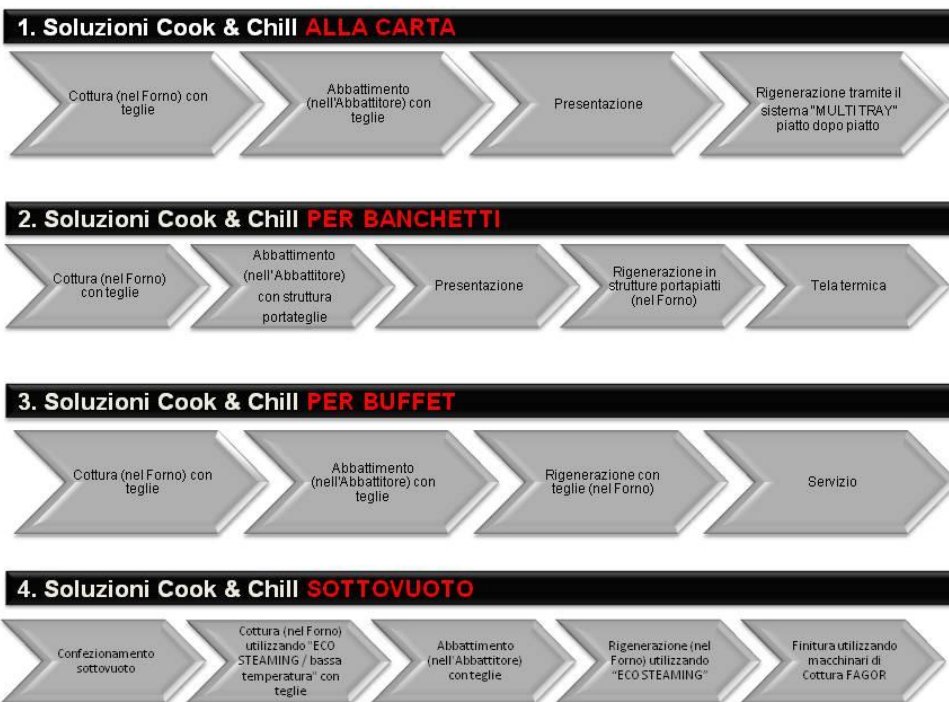
**ONNERA GROUP**



Together we evolve

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

**Soluzioni per ogni tipo di impianti di ristorazione:**



**A proposito di Fagor Industrial**

Fagor Industrial, Cooperativa integrata a Mondragón, è un'impresa specializzata nella fornitura e installazione di soluzioni complete per il settore Alberghiero, della Ristorazione Collettiva e Lavanderia, attraverso un'ampia e innovativa gamma di prodotti di fabbricazione propria. Fagor Industrial forma parte del gruppo imprenditoriale internazionale ONNERA Group, che possiede 10 stabilimenti in tutto il mondo e impiega più di 1.700 lavoratori. FAGOR Industrial è il socio perfetto per coloro che vogliono affrontare progetti completi, per clienti globali, per la sua serietà, qualità, avanguardia tecnologica dei suoi prodotti e l'efficacia dei suoi servizi pre e post vendita.

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



**ONNERA GROUP**



Together we evolve

www.fagorindustrial.com