

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

17 / 10 / 2014

FAGOR INDUSTRIAL PARTICIPE À TROIS RENDEZ-VOUS INTERNATIONAUX DES SECTEURS DE L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LA BLANCHISSERIE



Fagor Industrial continue à parier sur le renforcement de sa présence aux principaux rendez-vous du secteur à l'échelle nationale et internationale Il l'a démontré en parrainant la 16^{ème} édition du San Sebastian Gastronomika-Euskadi Country Basque, en étant présent au XVI^{ème} Congrès d'hôtellerie hospitalière et en participant à la 17^{ème} édition d'EXPOdetergo.

La 16^{ème} édition du [San Sebastian Gastronomika](#) a été célébrée du 5 au 8 octobre au Palais des Congrès Kursaal de Saint-Sébastien. Comme les années précédentes, Fagor Industrial a été chargé de céder l'équipement utilisé durant les présentations et les actes de démonstration des chefs invités. L'événement était divisé en cinq zones, qui ont été équipées d'un four mixte Advance Plus, en plus de disposer chacune d'elle de machines spécifiques selon les besoins de l'espace en question. Sur la scène principale, plus connue comme « **Cubo Grande** » (**Grand Cube**), la protagoniste incontestée a été une cuisine Symphony de quatre mètres et demi. Dans ce même espace, les chefs ont travaillé sur des tables réfrigérées et neutres, qui ont servi de plans de travail. Le « **Cubo Pequeño** » (**Petit Cube**), était également équipé de ce type de tables et d'un élément de *showcooking* dans lequel était intégré un meuble buffet avec des composants de la Gamme 600. La **grande cuisine / backstage**, était équipée de blocs de cuisson de la Gamme 700 disposant de machines électriques, d'une cellule de refroidissement et d'un lave-vaisselle à capot de la gamme Advance avec des tables d'entrée et de sortie. La salle « **Cocinando con** » (**En cuisine avec**) disposait d'une cellule de refroidissement de table à trois niveaux, d'une plaque d'induction et de tables réfrigérées et neutres. Enfin, un second meuble buffet « *showcooking* » a été installé dans la salle « **Taller de cocina** » (**Atelier de cuisine**), où les participants au salon ont eu l'occasion de voir personnellement les plats cuisinés dans l'instant.

À l'échelle nationale, Fagor Industrial a participé au [XVI Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria](#) (XVI^{ème} Congrès national d'hôtellerie hospitalière), célébré du 01 au 03 octobre à Séville. Pour la septième année consécutive, Fagor Industrial était présent avec un stand d'information où il a promu sa nouvelle solution Cook & Chill. Il s'agit d'une gamme combinée de fours et cellules de refroidissement qui optimise le travail, le rendement, l'efficacité et la productivité d'une cuisine professionnelle. En outre, cette année, le stand a disposé d'un chariot de régénération et de distribution d'aliments hospitaliers.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

EXPOdetergo est le dernier rendez-vous international où Fagor Industrial était présent. La 17^{ème} édition du Salon international spécialisé en équipements, services, produits et accessoires pour blanchisserie et teinturerie, repassage et nettoyage à sec et industriel de tissus et produits similaires, a été célébrée du 3 au 6 octobre dans le parc des expositions de Fiera Milano Rho. Les derniers produits de Fagor Industrial dans le secteur de la blanchisserie y ont été présentés.

Parmi les principales nouveautés, les lave-linge avec le nouveau programmeur Touch Plus Control, disposant de port USB permettant la mise à jour du logiciel et de diverses applications, sont à souligner. De nouveaux lave-linge à fort essorage, modèles LA-35 et LA-45, et à essorage standard, modèle LN-60 ont également été présentés, ce qui en fait l'une des gammes les plus complètes du marché, dotée des meilleures prestations. De plus, les lave-linge à fort essorage, comprenant le modèle LA-35, présentent un Facteur G supérieur pour minimiser l'humidité résiduelle finale, permettant ainsi de réduire le temps nécessaire pour le processus de séchage et de réaliser des économies de temps et d'argent.

Concernant les nouveautés présentées dans le domaine du séchage, l'amélioration des caractéristiques et de l'efficacité des sèche-linge actuels est à souligner, grâce à l'introduction d'un nouveau filtre, qui en facilite le nettoyage et améliore l'ergonomie et le débit d'air. De nouveaux modèles de sèche-linge ayant une capacité de 23 et 28 Kg, et une nouvelle gamme à monter en colonne, ayant une capacité de 11 et 16 kg, apportant une solution aux locaux disposant d'espaces réduits, ainsi qu'aux blanchisseries en libre-service, ont été incorporés.

« Ces trois rendez-vous sont des occasions de rencontre clés pour renforcer nos relations avec les principaux intervenants du secteur, car c'est le lieu idéal pour faire connaître nos nouveaux produits et pouvoir montrer le potentiel de nos équipements », affirme Peio Bengoetxea, Directeur de Marketing de Fagor Industrial.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com