

NOTA DE IMPRENSA

17 / 10 / 2014

A FAGOR INDUSTRIAL PARTICIPA EM TRÊS EVENTOS INTERNACIONAIS CHAVE DOS SETORES DE HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E LAVANDARIA



A **Fagor Industrial** continua a apostar em potenciar a sua presença nos principais eventos do setor a nível nacional e internacional. Isso ficou demonstrado pelo patrocínio da 16ª edição do San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, na sua presença no XVI Congresso de Hotelaria em Hospitais e na sua participação na 17ª edição da EXPOdetergo.

A 16ª edição da [San Sebastian Gastronomika](#) decorreu entre 5 e 8 de outubro no Palácio de Congressos Kursaal de San Sebastián. Como em anos anteriores, a Fagor Industrial foi encarregada de ceder o equipamento que foi utilizado durante as apresentações e demonstrações dos chefs convidados. As cinco zonas que compunham o evento foram equipadas com um forno misto Advance Plus, mas além disso, cada uma delas contou com maquinaria específica conforme as necessidades próprias do espaço em questão. No cenário principal, mais conhecido como “**Cubo Grande**” (**Cubo Grande**), a protagonista indiscutível foi uma cozinha Symphony de quatro metros e meio. Neste mesmo espaço, os chefs trabalharam com mesas frias e mesas neutras, que serviram de apoio como zonas de trabalho. O “**Cubo Pequeno**” (**Cubo Pequeno**) esteve equipado também com este tipo de mesas e um elemento de *showcooking* que tinha integrado um móvel de bufete com componentes da Gama 600. A **grande cozinha/backstage** estava equipada com blocos de cocção da Gama 700 com maquinaria elétrica, um blast chiller e uma máquina de lavar louça de capota da gama Advance com mesas de entrada e saída. A sala “**Cocinando con**” (**Cozinhando com**) foi equipada com um blast chiller de mesa de três níveis, uma placa de indução e mesas frias e neutras. Por último, na zona “**Taller de cocina**” (**Workshop de cozinha**), foi instalado outro móvel de bufete “*showcooking*”, onde os visitantes da feira puderam ver, em primeira pessoa, os pratos que estavam a ser cozinhados naquele momento.

A nível nacional, a Fagor Industrial participou no [XVI Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria](#) (XVI Congresso Nacional de Hotelaria em Hospitais), que decorreu entre 1 e 3 de outubro, em Sevilha. Pelo sétimo ano consecutivo, a Fagor Industrial esteve presente com um stand informativo no qual promoveu a sua nova solução Cook & Chill. Trata-se de uma gama combinada de fornos e blast chillers de temperatura que otimiza o trabalho, o rendimento, a eficácia e a produtividade de uma cozinha profissional. Para além disso, este ano, o stand contou com um carro de regeneração e distribuição de alimentação hospitalar.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

O último evento internacional no qual esteve presente a Fagor Industrial foi a [EXPOdetergo](#). A 17ª edição do Salão Internacional especializado em equipamentos, serviços, produtos e acessórios para lavandaria e tinturaria, engomadoria, limpeza a seco, e indústria de tecidos e afins, celebrou-se entre 3 e 6 de outubro no recinto de feiras Fiera Milano Rho. Este foi o cenário de apresentação dos mais recentes produtos da Fagor Industrial no setor da lavandaria.

Entre as principais novidades, destacam-se as máquinas de lavar roupa com o novo programador Touch Plus Control com porta USB, que permite a atualização do software e das diversas aplicações. De igual modo, foram apresentadas as novas máquinas de lavar roupa de centrifugação elevada, modelos LA-35 e LA-45, e de centrifugação padrão, modelo LN-60, o que resulta numa das gamas mais completas do mercado e dotada das melhores prestações. Para além disso, as máquinas de lavar roupa de centrifugação elevada, incluindo o modelo LA-35, têm agora um maior Fator G para minimizar a humidade residual final, conseguindo assim a redução do tempo necessário para o processo de secagem, e uma poupança em termos de custos e energia.

Em relação às novidades apresentadas na área da secagem, é de assinalar a melhoria das características e da eficiência das máquinas de secar atuais, graças à introdução de um novo filtro, o que facilita a limpeza, e melhora a ergonomia e o fluxo de ar. Foram integrados novos modelos de máquinas de secar com capacidades de 23 e 28 kg, para além de uma nova gama com montagem em coluna, com capacidades de 11 e 16 kg, que oferece soluções para locais com espaços reduzidos, assim como para as lavandarias self-service.

“Estes três eventos são locais chave para reforçar a nossa relação com os principais intervenientes do setor, já que constituem o espaço idóneo para dar a conhecer os nossos novos produtos e poder mostrar o potencial do nosso equipamento”, afirma Peio Bengoetxea, Diretor de Marketing da Fagor Industrial.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com