

COMUNICATO STAMPA

17 / 10 / 2014

FAGOR INDUSTRIAL PARTECIPA AI TRE APPUNTAMENTI INTERNAZIONALI CHIAVE DEI SETTORI ALBERGHIERO, RISTORAZIONE E LAVANDERIA



Fagor Industrial è ancora impegnata a rafforzare la sua presenza nei più importanti eventi del settore a livello nazionale e internazionale. Lo ha dimostrato patrocinando alla 16ª edizione di San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, partecipando al XVIº Congresso di Ristorazione Ospedaliera e alla 17ª edizione di EXPOdetergo.

La 16ª edizione di [San Sebastian Gastronomika](#) è stato organizzato dal 5 all'8 ottobre presso il Palazzo dei Congressi Kursaal di San Sebastián. Come negli anni precedenti, Fagor Industrial si è occupata di offrire l'attrezzatura utilizzata durante le performance e dimostrazioni dei chef invitati. Le cinque zone che costituivano l'evento sono state dotate di un forno misto Advance Plus, ognuno dei quali era dotato con dei macchinari specifici in base alle esigenze dello spazio in questione. Sul palco principale, meglio noto come "**Cubo Grande**" (**Cubo Grande**), la protagonista indiscutibile è stata una cucina Symphony di quattro metri e mezzo. In questo spazio, i chef hanno lavorato con banchi freddi e banchi neutri, utilizzati come zone di lavoro ausiliarie. Il "**Cubo Pequeño**" (**Cubo Piccolo**), è stato anche dotato di questo tipo di banchi e di un elemento di showcooking integrato da un mobile buffet con componenti della Gamma 600. La **grande cucina/backstage**, è stata dotata di blocchi di cottura della Gamma 700 con macchine elettriche, un abbattitore di temperatura e una lavastoviglie a capotta della gamma Advance con piani di entrata e uscita. La sala "**Cocinando con**" (**Cocinando con**) è stata attrezzata con un abbattitore da tavolo a tre livelli, una piastra a induzione e banchi freddi e neutri. Infine, presso l'aula "**Taller de cocina**" (**Laboratorio di cucina**) è stato installato un'altro mobile da buffet "showcooking", in cui gli assistenti della fiera hanno potuto assistere in prima persona alla preparazione dei piatti che venivano cucinati al momento.

A livello nazionale, Fagor Industrial ha partecipato al [XVI Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria](#) (XVI Congresso Nazionale di Ristorazione Ospedaliera), che si è svolto dall'1 al 03 ottobre a Siviglia. Per il settimo anno consecutivo, Fagor Industrial è stata presente con uno stand informativo con il quale ha promosso la sua nuova soluzione Cook & Chill. Si tratta di una serie combinata di forni e abbattitori di temperatura per ottimizzare il lavoro, le prestazioni, l'efficienza e la produttività di una cucina professionale. Quest'anno, inoltre, lo stand è stato dotato di un carrello per la rigenerazione e distribuzione di alimenti ospedalieri.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

L'ultimo appuntamento internazionale al quale ha partecipato Fagor Industrial è stato [EXPOdetergo](#). La 17ª edizione del Salone internazionale specializzato nelle attrezzature, servizi, prodotti e accessori per lavanderie tintorie, stiratura, pulizia a secco e industriale dei tessuti e affini in generale, che si è svolta dal 3 al 6 ottobre nella location della Fiera Milano Rho. Tale location è stato lo scenario di presentazione dei prodotti più recenti di Fagor Industrial per il settore della lavanderia.

Tra le principali novità sono da notare le lavatrici con il nuovo programmatore Touch Plus Control con la porta USB che permette l'aggiornamento del software e delle diverse applicazioni. Inoltre, sono state presentate le nuove lavatrici super centrifuganti, modelli LA-35 e LA-45, e con centrifuga standard, modello LN-60, che ha dato origine a una delle gamme più complete sul mercato, dotata delle prestazioni più elevate. Inoltre, alle lavatrici super centrifuganti, incluso il modello LA-35, è stato aumentato il Fattore G per minimizzare l'umidità residua finale, ottenendo così la riduzione del tempo necessario per il processo di asciugatura oltre al risparmio economico ed energetico.

Per quanto riguarda i nuovi prodotti presentati nell'area di asciugatura, occorre notare i miglioramenti delle caratteristiche e l'efficienza degli essiccatoi attuali grazie all'introduzione di un nuovo filtro, che facilita la pulizia e migliora l'ergonomia e il flusso d'aria. Sono stati aggiunti dei nuovi modelli di essiccatoi con capacità di 23 e 28 kg, oltre a una nuova gamma con montaggio a colonna, con capacità di 11 e 16 kg, che offre soluzioni ai locali con spazi ridotti così come alle lavanderie self-service.

“Questi tre appuntamenti sono fondamentali per rafforzare il nostro rapporto con i principali attori del settore, poiché si tratta di luoghi ideali per introdurre nuovi prodotti e mostrare le potenzialità delle nostre attrezzature”, afferma Peio Bengoetxea, Direttore di Marketing di Fagor Industrial.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com