

**Nota de prensa**

## **Fagor Industrial equipa la cocina del primer centro de salud, dietética y nutrición Healthouse de España**

- **El galardonado chef Michelin del restaurante Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, firma la carta de este selecto centro.**
- **En sus fogones se elaboran platos de alta gastronomía con menos de 500 calorías.**

**Oñati, Guipúzcoa, 25 de junio de 2014.** - [Fagor Industrial](#), empresa española líder en soluciones integrales para los sectores de hostelería, restauración colectiva y lavandería, ha equipado la cocina de lujo del [Healthouse Las Dunas](#), el primer centro de salud, dietética y nutrición de España.

Situado en Estepona (Málaga), **Healthouse Las Dunas \*\*\*\*\* GL Health & Beach Spa** es el primer proyecto a gran escala de su presidente Félix Revuelta. En él, sus huéspedes siguen regímenes controlados por expertos en nutrición y se someten a tratamientos de adelgazamiento, estética, anti-aging y anti stress bajo la supervisión del renombrado endocrino Dr. José Luis Guijarro.

Siguiendo con estos parámetros, el concepto de nutrición de este complejo se basa en una nueva combinación basada en aunar cocina de élite creativa con una alimentación nutritiva y dietética con productos regionales. Para llevar a cabo estas exigencias, Healthouse ha llegado a un acuerdo con Mugaritz, el restaurante de Andoni Luis Aduriz por la que el ganador de dos estrellas Michelin firmará cuatro cartas al año adaptadas a diferentes tratamientos. Su compromiso pasa por servir cinco comidas al día, incluidas desayuno, merienda y refrigerio de media mañana, con un total de 1.300 calorías.

Esta cocina abierta, inspirada en la de Mugaritz a petición del chef, permite a los clientes ver en todo momento lo que ocurre en su interior y se presenta así de manera más atractiva, con mucha luz, muebles de acero inoxidable y encimeras de Silestone blanco.

Entre el equipamiento instalado, la cocina cuenta con un bloque de cocción de la gama 900 y una Symphony hecha a medida; mesas frías Concept con grupos remotos y lavado de vajilla Concept.

***“Este proyecto marca un antes y un después en nuestra trayectoria y nos ha permitido trabajar por primera vez para aunar alta gastronomía y dietética en España”,*** declara Fernando Lozano, delegado de Fagor Industrial en Andalucía. ***“Colaborar junto a Healthouse Las Dunas nos ha brindado la posibilidad de abrir aun más nuestras puertas internacionales, que llevamos años impulsando, y que nos llevará a seguir realizando equipamientos en toda Europa”,*** asegura Lozano.

### **Acerca de Fagor Industrial**

Fagor Industrial, Cooperativa integrada en Mondragón, es una empresa especializada en el suministro e instalación de soluciones integrales para el sector de la Hostelería, Restauración Colectiva y Lavandería, a través de una extensa e innovadora gama de productos de elaboración propia. Fagor Industrial forma parte del grupo empresarial internacional ONNERA Group, que cuenta con 10 fábricas repartidas por todo el mundo, y emplea a más de 1.700 trabajadores. En Fagor Industrial trabajan 450 profesionales que convierten la compañía en el socio perfecto para todos aquellos que quieren abordar proyectos integrales, para clientes globales, por su seriedad, la calidad y vanguardia tecnológica de sus productos, y la eficacia de su servicio de pre-venta y post-venta.

### **Para más información:**

**LEWIS PR**

Nuria Mañá / Beatriz Osés

FagorSpain@lewispr.com

Tf: 91 770 15 16