

**Nota de imprensa**

## **A Fagor Industrial equipa três dos sete melhores restaurantes espanhóis do mundo**

- **O Mugaritz, o Arzak e o Berasategui contam com equipamento da Fagor Industrial nas suas cozinhas**
- **Dois deles estão entre os 10 primeiros do ranking de 50 restaurantes elaborado pela revista *Restaurant***

**Oñati, Guipúzcoa, 29 de abril de 2014.** - A [Fagor Industrial](#) equipou três dos 50 melhores restaurantes do mundo, incluídos no último ranking da prestigiada revista britânica *Restaurant*.

Numa gala celebrada a 28 de abril, no edifício Guildhall, em Londres, sete restaurantes espanhóis ficaram entre os 50 melhores restaurantes do mundo, ratificando assim a importância internacional da cozinha confeccionada no nosso país. De entre os galardoados, três deles foram equipados pela Fagor Industrial, dotando assim o coração dos seus negócios com a mais recente tecnologia, e com o equipamento mais sofisticado e adaptado às suas necessidades. Os restaurantes Arzak, Martín Berasategui e Mugaritz estão assim entre os mais prestigiados do mundo.

### **Restaurante Mugaritz**

Situado na sexta posição do ranking, o restaurante Mugaritz conta com duas prestigiosas estrelas Michelin e foi totalmente equipado pela Fagor Industrial em 2010, depois de ter sido arrasado por um incêndio. O equipamento instalado foi desde novas câmaras refrigeradas e zonas de preparações frias na cave, até equipamento de confeção, entre o qual se destaca uma cozinha Symphony feita à medida e rodeada por um balcão em Silestone branco. De igual modo, a Fagor Industrial ocupou-se da supervisão e montagem de uma nova zona de lavagem e de uma área de imersão destinada à lavagem dos utensílios de cozinha. Também foi reconstruída a área de apoio aos empregados, onde se instalaram caves de vinhos, armários para águas, cafetaria e tudo o necessário para o serviço na sala de refeições.

### **Restaurante Arzak**

Galardoado com 3 estrelas Michelin, o Restaurante Arzak mantém, pelo terceiro ano consecutivo, o oitavo lugar do ranking. Em dezembro de 2004, a Fagor Industrial foi contratada para a remodelação da sua cozinha, um projeto que constituiu um desafio tanto em termos da personalização dos produtos, como na sua posterior instalação. Através do seu distribuidor Hosfrinor, a Fagor Industrial instalou uma cozinha personalizada que respondeu às necessidades impostas por Juan Mari Arzak: zonas de confeção amplas e

maquinaria para manter os alimentos no ponto. Com estas premissas, foi instalado um bloco de confeitaria Symphony que se adaptou na perfeição aos requisitos técnicos e estéticos, permitindo um melhor aproveitamento do espaço.

### **Restaurante Martín Berasategui**

O restaurante de Martín Berasategui subiu posições até chegar ao posto número 35, colocando-se assim entre os 50 primeiros. Tal como nos casos anteriores, Berasategui confiou à Fagor Industrial, em finais de 2013, a renovação da cozinha do seu restaurante mais emblemático, que conta com 3 estrelas Michelin. A instalação desenvolvida pela Fagor Industrial contou com duas cozinhas Symphony feitas à medida e adaptadas às necessidades do chef. A instalação ficou completa com pequena maquinaria que permite ao chef cuidar de todos os detalhes dos seus pratos.

Este ranking é elaborado por mais de 900 especialistas gastronómicos, entre os quais se contam críticos, analistas, cozinheiros, observadores e escritores culinários.

***“Esta lista de restaurantes é um bom exemplo dos níveis de exigência profissional que partilhamos com os locais que equipamos”,*** declara Peio Bengoetxea, Diretor de Marketing da Fagor Industrial. ***“Dois dos pontos que definem o nosso trabalho na Fagor Industrial são o trabalho e a procura pela superação em oferecer aos melhores profissionais um equipamento da máxima qualidade, com o qual possam manter o nível que os fez merecedores desta classificação”,*** assegura Bengoetxea.