

新闻稿

全球七家顶尖西班牙餐厅中有三家采用法格设备

- Mugaritz, Arzak 以及 Berasategui 餐厅的厨房里都安装了法格工业的产品。
- 这三家餐厅中有两家被《Restaurant》杂志列入全球 50 强餐厅的前十。

2014 年 4 月 29 日吉普斯夸奥尼亚蒂- [法格工业](#) 是三家全球 50 强餐厅的供应商, 相关餐厅排名由著名的英国杂志《Restaurant》评出。

4 月 28 日在伦敦市政厅举行的盛会上, 七家西班牙餐厅被评为全球 50 强餐厅之一, 体现了西班牙菜在全球餐饮界的重要地位。法格工业是其中三家获奖餐厅的厨房设备供应商, 为它们提供了最先进的科技与最精密的设备以满足它们的需求。Arzak, Martín Berasategui 和 Mugaritz 是全球闻名的餐厅。

Mugaritz 餐厅

二星级米其林餐厅 Mugaritz 排名第六, 2010 年它在一场大火中被夷为平地, 随后法格工业从零开始重建了这家餐厅。安装的设备有位于地下室的冷藏区和低温准备区, 以及全套烹饪设施, 其中包括定制的白色赛丽石工作台面 Symphony 厨具。另外, 法格工业还负责建设了一个新的厨房用具清洗区和浸泡区。服务员功能区也进行了重建, 其中包括酒柜、水柜、咖啡机和其他送餐服务所需的设施。

Arzak 餐厅

米其林三星级的 Arzak 餐厅已连续第三年获得第八名的好成绩。2004 年 12 月, 法格工业承接了这家餐厅的厨房改建项目, 不管是在产品个性化方面, 还是在这些产品的安装方面, 都极具挑战性。法格工业通过经销商 Hosfrinor 为 Juan Mari Arzak 成功打造了个性化的厨房: 宽敞的烹饪区和烹饪设备, 保证能制作出可口的饮食。厨房里安装了 Symphony 系列厨具, 完美地实现了技术和外观需求, 同时也带来了更合理的空间布置。

Martín Berasategui 餐厅

Martín Berasategui 餐厅排名上升至 35 位, 奠定了其在 50 强餐厅中的地位。类似于上述案例, 2013 年底, Berasategui 餐厅委托法格工业对其米其林三星级特色餐厅的厨房进行翻新。法格工业安装的设备包括两套定制的 Symphony 厨具, 满足了厨师的需要。设备由小型电器组成, 厨师能兼顾每道菜的所有细节。

餐厅排名由 900 多位美食家 (其中包括评论家、分析师、厨师、观察员和美食撰稿人) 参与评定。

“这份餐厅排名表很好地展示了我们以及我们客户的专业标准水平”，法格工业市场总监 Peio Bengoetxea 表示。“法格工业的两大核心就是努力与超越，我们为最佳的餐厅提供高品质的设备，帮助他们保持在餐饮业内的领先地位，成为当之无愧的顶尖餐厅”，Bengoetxea 说道。