

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

04 / 11 / 2014

FAGOR INDUSTRIAL PRÉSENTE SA NOUVELLE GÉNÉRATION NEO DE FROID COMMERCIAL

NEO
GENERATION

- La technologie de pointe et les systèmes d'efficacité énergétique sont les principaux paris de cette génération.
- Fagor Industrial présente son nouvel équipement de froid dans ces trois gammes : Advance, Concept+ et Concept.

Oñati, Guipuzcoa, 2014. - Fagor Industrial, entreprise espagnole leader en solutions complètes pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration collective et de la blanchisserie, présente sa nouvelle et vaste Génération NEO de froid commercial. Tous les modèles de cette nouvelle génération sont conçus pour offrir une technologie de pointe et un maximum d'avantages.

Parmi les principales améliorations incorporées, il faut souligner l'optimisation du rendement des machines, ne faisant fonctionner l'unité de réfrigération que lorsque cela est nécessaire et offrant ainsi d'importantes économies d'énergie (mode ECO). En outre, cette nouvelle génération offre dans sa gamme supérieure une isolation de 80 mm -l'une des plus grandes qui peut être trouvée sur le marché pour ce type d'appareils- et comprend un éclairage LED de série dans toutes les gammes pour réduire la consommation d'énergie.

L'utilisation d'un réfrigérant écologique R-290, n'ayant aucun impact sur la couche d'ozone et un GWP (impact sur le réchauffement global) insignifiant, réduit de 98 % par rapport aux réfrigérants habituels, est l'une des améliorations qui a été incorporée. De plus, le compresseur utilisé est également plus silencieux et permet de diminuer la pollution sonore.

Toutes ces nouvelles fonctionnalités ont été matérialisées dans une complète et vaste génération de froid commercial composée de trois nouvelles gammes d'armoires et de tables, auxquelles s'ajoutent les deux gammes de cellules de refroidissement et tout le reste du catalogue complémentaire de produits de froid commercial, composé de présentoirs verticaux, d'armoires à vin, de présentoirs muraux, de vitrines centrales et murales, de vitrines réfrigérées pour tapas et sushi, de machines à glaçons et de tables pour cafetières.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

Armoires frigorifiques NEO

Les nouvelles armoires frigorifiques NEO sont conçues pour satisfaire à tous les besoins des professionnels du secteur avec simplicité, polyvalence et souplesse comme des standards. Cette nouvelle génération est composée de trois gammes : Advance, Concept+ et Concept. La gamme Advance matérialise le pari sur l'innovation de Fagor Industrial, en cherchant constamment à offrir le produit le plus pionnier, répondant aux attentes en termes de technologie, d'efficacité et de confort. Les nouvelles armoires Advance sont commercialisées dans la série Gastronorm, elles disposent d'un intérieur embouti en acier inox, d'alarmes sonores et visuelles liées à 3 sondes et d'éclairage LED de série. De son côté, la gamme Concept + utilise des éléments novateurs qui améliorent considérablement l'utilisation des armoires et simplifient leur utilisation quotidienne, sans parvenir à la technologie de pointe de la gamme Advance. Enfin, la gamme Concept est commercialisée dans les séries Gastronorm et Snack, et utilise des éléments des gammes les plus hautes pour présenter une offre plus cohérente et perfectionnée dans toutes les lignes de produits. L'objectif est d'apporter des améliorations en matière de conception et de fiabilité pour offrir une vaste gamme économique.

Tables réfrigérées NEO

Les tables réfrigérées NEO sont commercialisées dans deux gammes : Advance et Concept. Avec le même esprit et la même philosophie que son alter ego de la gamme des armoires, les tables Advance ont profité du pari de Fagor Industrial sur l'innovation et la fiabilité, et disposent d'une commande électronique et numérique de la température et du dégivrage, de portes réversibles avec dispositif automatique de fermeture et de blocage, ainsi que d'alarmes sonores et visuelles liées à 4 sondes logées dans des endroits stratégiques. Cette gamme a été créée à partir de la meilleure technologie associée à une conception axée sur l'amélioration des conditions de travail quotidiennes. De son côté, la gamme Concept est commercialisée en trois séries : Snack, Pâtisserie et Gastronorm, avec trois tailles différentes. Cette gamme bénéficie d'un système de commande perfectionné, qui permet d'améliorer aussi bien son rendement et sa fiabilité que son esthétique. Cette gamme a été développée en associant des fonctions de technologie de pointe à une manipulation simple et efficace comme référence présente et future de froid industriel. Cette gamme dispose d'un compresseur hermétique avec condenseur ventilé, évaporateur tubulaire en cuivre et ailettes en aluminium, et d'une commande électronique et numérique de la température et du dégivrage.

Bénéfices et avantages

Le principal avantage de la nouvelle Génération NEO de froid commercial est la réduction de son impact sur l'environnement. Dans les nouvelles gammes, Fagor Industrial a développé des systèmes à réfrigérants écologiques pionniers qui diminuent au maximum la consommation d'énergie des appareils. De plus, le moteur de l'équipement utilise des composants extrêmement fiables, avec des compresseurs à haut rendement et à faible maintenance.

La simplicité est également l'une des principales caractéristiques de cette génération. Pour faciliter encore plus l'utilisation de l'équipement, les vis ou angles droits ont été éliminés de la nouvelle gamme, le design du panneau de commande est identique dans toutes les gammes et d'importantes améliorations, comme l'intérieur embouti, ont été incorporées. La facilité d'accès à l'unité de refroidissement est particulièrement reconnue par ceux qui s'occupent de la réparabilité et de la maintenance.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

Pour améliorer l'hygiène, de l'acier inox et des matériaux emboutis ont été utilisés et tous les angles ont été arrondis. En outre, toutes les armoires et tables, dans toutes les gammes, disposent d'un drain de vidange pour évacuer les eaux résiduelles pouvant être produites à l'intérieur du meuble.

Enfin, les appareils sont conçus de façon à être utilisés le plus confortablement possible. Les portes disposent d'un système de blocage de l'ouverture et de fermeture automatique jusqu'à 110°, et les poignées sont ergonomiques et couvrent toute la hauteur de la porte.

« Le lancement de la nouvelle Génération NEO nous permet de nouveau de démontrer qu'il est toujours possible de s'améliorer en matière de qualité, prestations, respect de l'environnement et d'innovation technologique », déclare Iñaki Soria, Chef de produit chez Fagor Industrial. « Les gammes de froid de Fagor Industrial ont toujours marqué un avant et un après, et leur capacité et polyvalence en ont fait les préférées des professionnels de la restauration. Cette Génération que nous présentons aujourd'hui, est le résultat des efforts de notre département de R&D pour concevoir des armoires et des tables qui soient un outil efficace pour le travail quotidien de toute cuisine professionnelle, quels que soient ces besoins », conclut Soria.

À propos de Fagor Industrial

Fagor Industrial, Coopérative intégrée dans Mondragon, est une entreprise spécialisée dans l'approvisionnement et l'installation de solutions intégrales pour le secteur de l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie, par l'intermédiaire d'une vaste et novatrice gamme de produits de fabrication propre. Fagor Industrial fait partie du groupe international d'entreprises ONNERA Group, qui dispose de 10 usines réparties partout dans le monde et emploie plus de 1.700 travailleurs. 450 professionnels travaillant chez Fagor Industrial en font le partenaire parfait par son sérieux, la qualité, l'avant-garde technologique de ses produits et l'efficacité de son service de prévente et d'après-vente, pour tous ceux qui souhaitent aborder des projets complets de clients au niveau mondial.

Pour plus d'informations:

LEWIS PR
Nuria Mañá / Beatriz Osés
FagorSpain@lewispr.com



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com