



COTTURA | SYMPHONY



SECONDO LE
VOSTRE ESIGENZE



Symphony

INDICE

SECONDO LE
VOSTRE ESIGENZE

04

PERSONALIZZAZIONE
DEGLI ELEMENTI

08

DESIGN DI RIFINITURE
E COMPLEMENTI

14

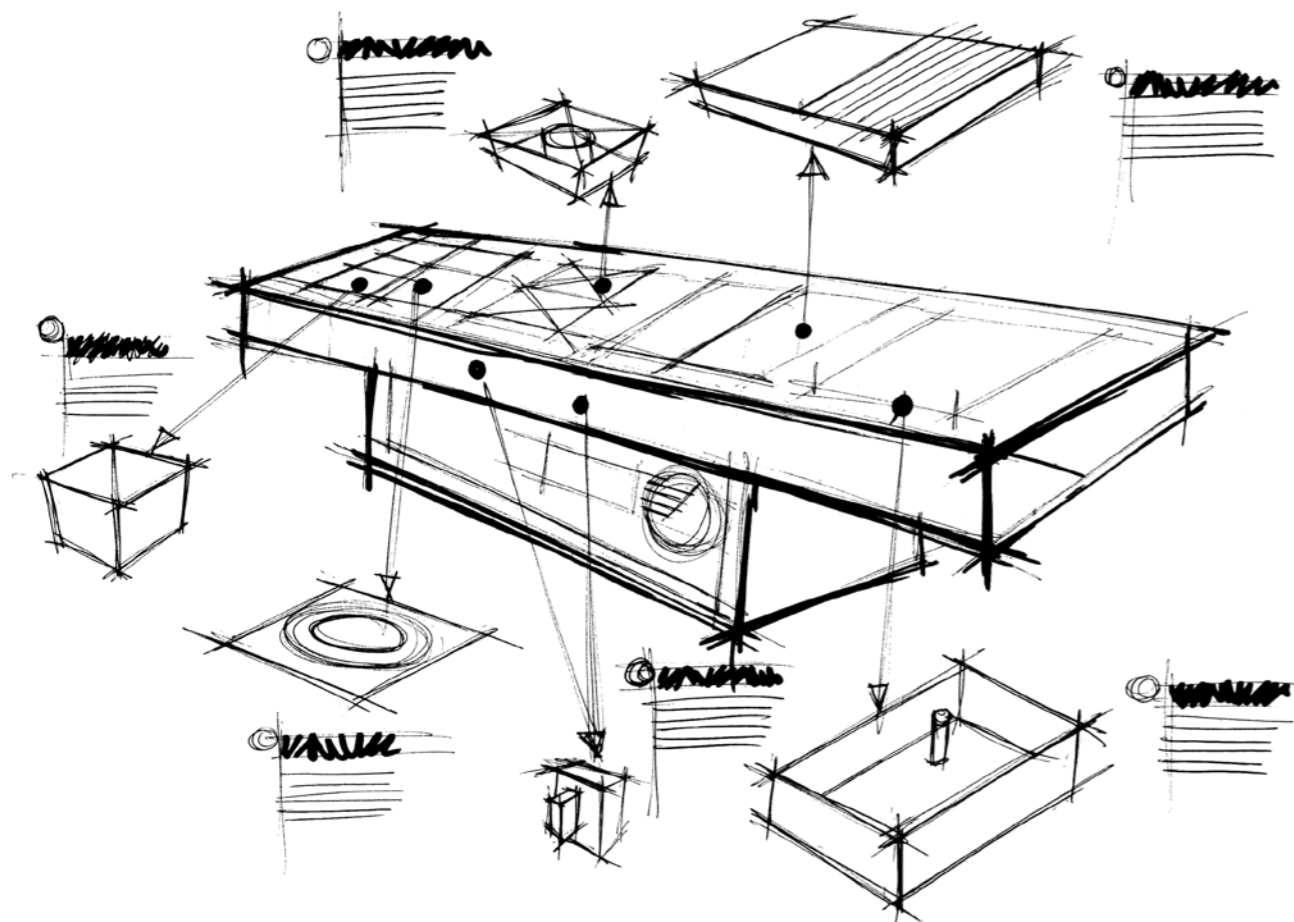
UN VENTAGLIO
DI SOLUZIONI
SU MISURA

18



SECONDO LE
VOSTRE ESIGENZE.

Symphony vi offre la possibilità di progettare e personalizzare la vostra cucina in piena libertà, in base alle vostre esigenze, per trovare soluzioni che ottimizzano lo spazio disponibile, combinando i diversi elementi, i dispositivi e gli accessori disponibili.



OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO

Ottimizzazione dello spazio disponibile e possibilità per il cliente stesso di progettare la propria zona di lavoro su misura, sistemando gli elementi in base al proprio gusto. In questo modo, si possono ottenere dei design che con delle macchine convenzionali sarebbero impossibili, senza dover seguire alcun tipo di sistema modulare o di dimensioni standard.

MASSIMA SICUREZZA

Massima sicurezza e qualità grazie all'adempimento delle norme di qualità e di igiene, all'uso di componenti omologati, alla struttura in acciaio inossidabile, ai pannelli esterni con temperatura inferiore a 80 °C, all'uso di spie e indicatori su tutti gli elementi elettrici, al sistema di "sicurezza da tavolo" che evita fughe di gas e agli spigoli arrotondati su tutto il perimetro e su ogni bordo.

COMODITÀ ASSOLUTA

Comodità assoluta, perché è proprio l'utente della cucina a scegliere e stabilire la migliore disposizione dei componenti del blocco, facilitando e ottimizzando il tempo e lo svolgimento del lavoro.

PERSONALIZZAZIONE DEGLI ELEMENTI

La linea di cucine Symphony consente di trovare la soluzione adatta, pratica ed estetica alle esigenze di lavoro grazie a elementi funzionali per la cottura come bruciatori a gas, friggitorici elettriche, macchine di cottura regolate da termostato, piastre di cottura con sistema ad acqua, placche e superfici a induzione, a bagnomaria o piastre Coup de Feu.

SU MISURA IN BASE ALLE TUE ESIGENZE

Una serie pensata per soddisfare le esigenze dello spazio di cui si dispone e ottimizzarlo al massimo. Grazie alla versatilità di forma e dimensioni, il professionista può scegliere tra apparecchi e macchine di diverse misure per lavorare nel modo più comodo ed efficiente possibile.

DESIGN DI RIFINITURE E COMPLEMENTI

Symphony permette all'utente di progettare la cucina che più gli si addice, dato che può scegliere tra il modo più adatto (a muro, centrale, con una determinata forma, con sostegni semplici, compatta, con armadi...), varie caratteristiche di costruzione con diverse rifiniture e un'infinità di complementi che danno il tocco finale a un'attrezzatura perfetta.

FACILITÀ DI PULIZIA

Grande facilità di pulizia grazie al piano in un pezzo unico su cui si incassano tutti gli elementi. Essendo elementi compatti, le Symphony non possiedono alcun tipo di fessura attraverso cui possano infiltrarsi grasso o sporcizia.

VARIETÀ DI MATERIALI

Ampio ventaglio di materiali con i quali poter comporre l'elemento, fabbricato completamente in acciaio inox e con uno spessore del piano di 3 mm.

OTTIMIZZAZIONE DELLA RESA

Possibilità di inserire unità a gas, elettriche o a induzione, ottimizzando così le rese richieste in ciascun caso.



PERSONALIZZAZIONE DEGLI ELEMENTI

—

Prendendo come base le unità funzionali di cottura, è possibile includere nella cucina bruciatori a gas, elementi piezoelettrici per l'accensione, friggitorici elettriche, cuccipasta, piastre di cottura, placche e superfici a induzione e a bagnomaria con riempimento automatico d'acqua.

01.

PIASTRE DI COTTURA
FRY TOP

Piastra per la cottura arrosto. Offre un'ottima distribuzione del calore, facilitando la preparazione di carne e pesce. Sistema raccogligrassi perimetrale mediante trascinamento ad acqua con riempimento regolato da elettrovalvola.

02.

PIASTRA
COUP DE FEU

Piastra di grandi dimensioni dotata di un potente bruciatore che offre la possibilità di disporre di diverse temperature sulla stessa piastra.

03.

BRUCIATORI
A GAS

Bruciatore con griglie in acciaio inossidabile (possibilità di smaltatura), elemento piezoelettrico per l'accensione e sistema di fori di scarico raccogligrassi con trascinamento ad acqua.

04.

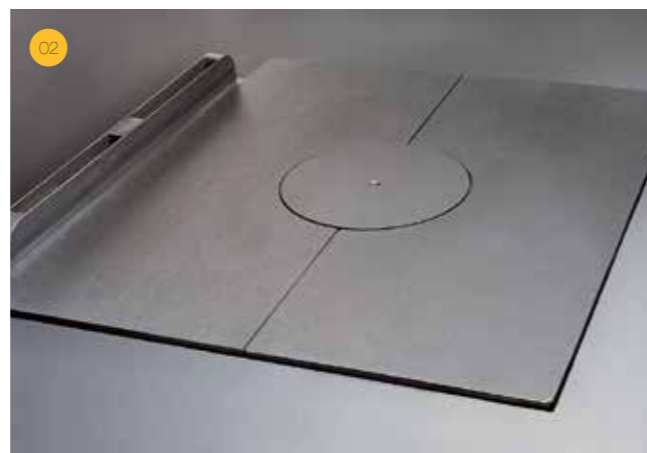
ELEMENTI
A INDUZIONE

Si possono disporre delle placche a induzione di varie dimensioni e potenza per adattare a qualsiasi necessità, come wok e piastre a induzione con distribuzione uniforme del calore e ridotti consumi energetici.

05.

BARBECUE

Riscaldamento delle pietre laviche mediante bruciatori tubolari in acciaio inossidabile AISI-18/10. Griglia di supporto per le pietre. Recipiente raccogligrassi estraibile.



06.

FRIGGITRICI
ELETTRICHE

Regolate da termostato per garantire la sicurezza e la maggiore durata dell'olio, sono dotate a loro volta di un sostegno che facilita la scolatura finale. Si possono incassare nella superficie con un bordo perimetrale per evitare la caduta accidentale di residui all'interno.

07.

MACCHINA DI COTTURA
PROFESSIONALE SOTTOVUOTO

Grazie al preciso controllo elettronico della temperatura, che la mantiene costante in tutto il cestello, e al moto convettivo dell'acqua, è un elemento semplice ma ideale per cuocere sottovuoto gli alimenti confezionati in busta, perché riesce a ottenere una cottura a bassa temperatura (tra 56 e 95 °C).

08.

BAGNOMARIA

Recipiente con riempimento automatico d'acqua. Consente di disporre dei cestelli di misure GN per la conservazione di salse e contorni.

09.

CUOCIPASTA

Regolato da termostato e con riempimento automatico d'acqua, completamente in acciaio inox e con cestelli incorporati.



DESIGN DI RIFINITURE E COMPLEMENTI

—

Un'enorme gamma di rifiniture per i piani, le strutture, gli interni e i pannelli di controllo frontali, oltre a diverse possibilità per il sostegno del tavolo, ad armadi e a diversi elementi aggiuntivi come griglie superiori, sostegni per grill, colonne ad acqua o prese ausiliari.



01.

PANNELLO DI
CONTROLLO FRONTALE

Smontabile, in lamiera da 1,5 mm, di acciaio inox (disponibile anche con smaltatura a colori RAL, arretrato rispetto alla parte anteriore, con piccole pieghe che ne facilitano la pulizia).

02.

ARMADI
TECNICI

Per i collegamenti degli impianti, le scatole elettriche e i rubinetti d'arresto (disponibili anche armadi neutri e/o armadi vuoti con guide per vassoio).

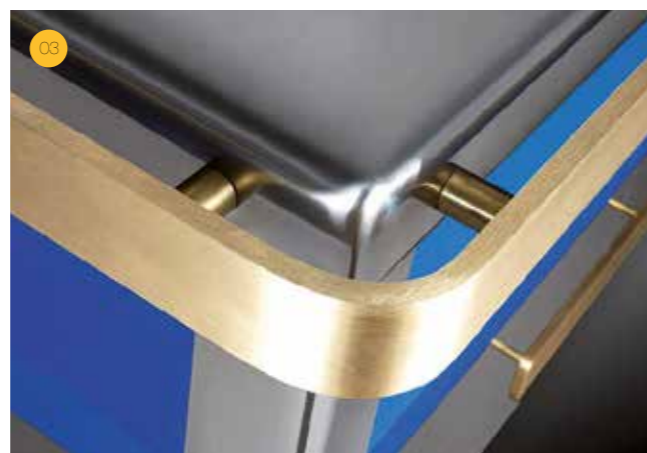
03.

DISPONIBILI I MANICI
COME ELEMENTO
AUSILIARE PER IL CUOCO

04.

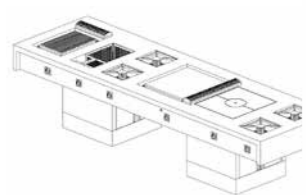
ARMADI NEUTRI E CASSETTI
SCALDAPIAZZI E REFRIGERATI
GASTRONORM

Armadi e cassetiere calde per mantenere la temperatura dei piatti.



UN VENTAGLIO DI SOLUZIONI SU MISURA

Un'ampia scelta di elementi, forme, dimensioni, complementi e finiture di disegno, capaci di integrarsi in un piano cucina a superficie unica senza giunture in acciaio inossidabile da 3 mm di spessore.



01.

SYMPHONY CENTRALE

Cucina "a isola", con possibilità di accedere agli elementi lungo tutto il perimetro, affinché i cuochi possano lavorare da qualsiasi lato della cucina.



02.

SYMPHONY A MURO

Cucina a parete, in cui i macchinari e gli elementi funzionali sono disposti in linea. Provvista di alzatina come elemento decorativo e protezione posteriore.



03.

SYMPHONY APPOGGIATA SU PIEDISTALLO

In qualsiasi versione, murale o centrale, il piano è appoggiato su uno o più piedistalli, che lasciano libero il resto dello spazio sotto il tavolo di lavoro.



04.

SYMPHONY SU MOBILI BASSI

In qualsiasi versione, murale o centrale, il piano poggia su un mobile inferiore in grado di contenere vari tipi di elementi di deposito e di appoggio: aperti o chiusi; neutri, freddi o caldi; forni elettrici; armadi tecnici per collegamenti e allacciamenti...

ESEMPIO 01

Cucina centrale di 1.100 mm di larghezza su due piedistalli contenenti gli armadi tecnici per gli allacciamenti di acqua, gas ed elettricità.

ESEMPIO 02

Cucina a muro di 1.000 mm di larghezza su mobile basso con contenente gli armadi tecnici, armadio neutro e cassetti scaldapiatti.

ESEMPIO 03

Cucina a muro di 1.000 mm di larghezza su piedistallo contenente gli armadi tecnici per gli allacciamenti di acqua, gas ed elettricità.

ESEMPIO 04

Cucina centrale di 2.000 mm di larghezza su mobile basso in cui, oltre agli armadi tecnici, si trovano cassetti scaldapiatti, mobili neutri chiusi, mobili aperti con ripiano e forno elettrico.

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spagna)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ISO 9001

