



CONFEÇÃO | SYMPHONY



DE ACORDO COM  
AS SUAS NECESSIDADES



*Symphony*

## ÍNDICE

DE ACORDO COM  
AS SUAS NECESSIDADES

04

PERSONALIZAÇÃO  
DE ELEMENTOS

08

DESIGN  
DE ACABAMENTOS  
E COMPLEMENTOS

14

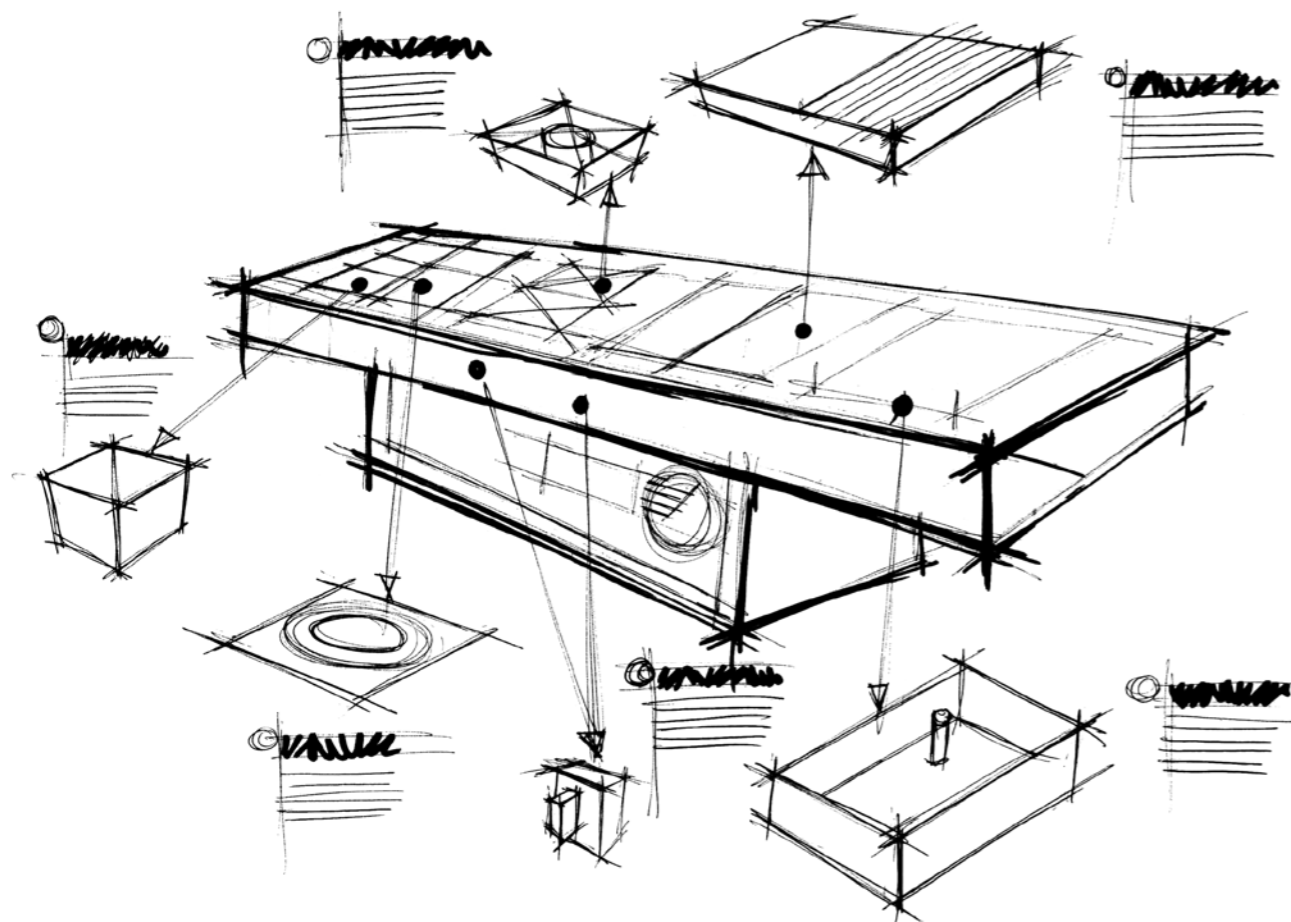
UM LEQUE  
DE SOLUÇÕES  
À MEDIDA

18



DE ACORDO COM AS  
SUAS NECESSIDADES.

Para solucionar e otimizar o espaço disponível, o Symphony oferece a possibilidade de conceber e personalizar a sua cozinha com toda a liberdade, com base nas suas necessidades, combinando os diferentes elementos, equipamentos e acessórios disponíveis.



OTIMIZAÇÃO DO ESPAÇO

Otimização do espaço disponível e possibilidade de o próprio cliente conceber a zona de trabalho à medida, permitindo-lhe colocar elementos ao seu gosto. Permite assim conseguir desenhos que seriam impossíveis com máquinas convencionais, sem necessidade de seguir nenhum tipo de sistema modular ou dimensões padrão.

MÁXIMA SEGURANÇA

Máxima segurança e qualidade graças ao cumprimento das normas de qualidade e higiene, a utilização de componentes homologados, a construção dos mesmos em aço inoxidável, os painéis exteriores com temperatura inferior a 80 °C, o uso de luzes indicadoras em todos os elementos elétricos, sistema de "segurança de mesa" que evita fugas de gás e as esquinas arredondadas em todo o perímetro e rebordos.

ABSOLUTA COMODIDADE

Absoluta comodidade graças ao facto de ser o próprio utilizador do fogão a escolher e definir a melhor localização dos componentes do bloco, facilitando e otimizando o tempo e o decorrer do trabalho.

PERSONALIZAÇÃO DE ELEMENTOS

A linha de fogões Symphony permite encontrar a solução adequada, funcional e estética para as necessidades de trabalho graças a elementos funcionais de cozedura tais como queimadores a gás, fritadeiras elétricas, cozedores controlados por termostato, placas para assar com sistema de água, placas e superfícies de indução, banho-maria ou placas ardentes.

À MEDIDA DAS SUAS NECESSIDADES

Uma série pensada para cobrir as necessidades de espaço de quem se dispuser a maximizá-lo ao máximo. Graças à versatilidade no que diz respeito a tamanho e forma, o profissional pode escolher entre aparelhos e máquinas de diversas medidas, que lhe permitam trabalhar da maneira mais cómoda e eficiente possível.

DESIGN DOS ACABAMENTOS E COMPLEMENTOS

A série Symphony permite ao utilizador conceber a cozinha que mais lhe convier, podendo escolher a forma mais adequada (mural, central, com forma, com apoios simples, compacta, com armários, entre outros), diversas características de construção com vários acabamentos e uma quantidade de complementos que dão o toque final a um equipamento perfeito.

FACILIDADE DE LIMPEZA

Grande facilidade de limpeza graças à bancada de uma única peça em que encaixam todos os elementos. Por se tratarem de elementos compactos, as Symphony não permitem que fique qualquer tipo de ranhura pela qual possa escorrer sujidade ou gorduras.

VARIEDADE DE MATERIAIS

Vasto leque de materiais com os quais se pode compor a peça, fabricada totalmente em aço inoxidável e com a bancada de 3 mm de grossura.

OTIMIZAÇÃO DO RENDIMENTO

Possibilidade de incluir elementos a gás, elétricos ou por indução, otimizando assim os rendimentos requeridos em cada caso.



## PERSONALIZAÇÃO DE ELEMENTOS

—

Tomando como base os elementos funcionais de cozedura, há a possibilidade de incluir na peça queimadores a gás, dispositivos piezoelétricos para acender, fritadeiras elétricas, cozedores de massa, placas para assar, placas e superfícies de indução e banhos-maria com enchimento automático de água.

01.

PLACAS PARA  
ASSAR FRY TOP

Placa ideal para fazer os assados. Oferece uma excelente distribuição do calor, facilitando a preparação de carnes e peixes. Sistema perimetral de recolha de gorduras através de arrastamento por água com enchimento controlado por eletroválvula.

02.

PLACA  
ARDENTE

Placa de grandes dimensões dotada de um potente queimador que oferece a possibilidade de dispor de diferentes temperaturas numa mesma placa.

03.

QUEIMADORES  
A GÁS

Queimador com grelhas de aço inoxidável (com opção de ser esmaltado), dispositivo piezoelétrico para acender e sistema de recolha de gorduras com arrastamento por água.

04.

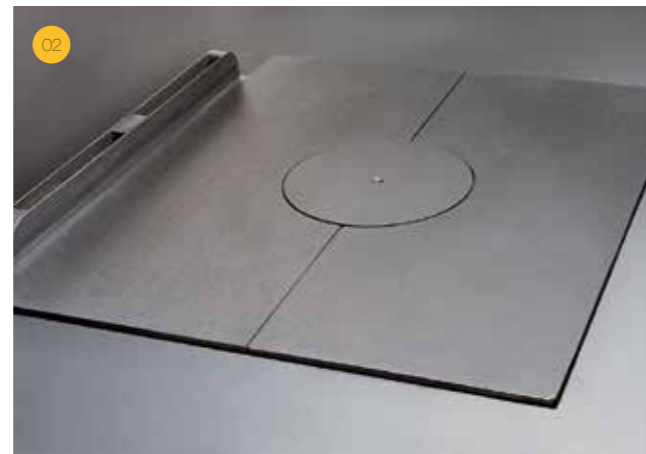
ELEMENTOS  
DE INDUÇÃO

Podem colocar-se placas de indução de diversos tamanhos e potências para adaptar-se a cada necessidade, bem como woks e placas de indução, com distribuição uniforme do calor e reduzido consumo de energia.

05.

## GRELHADORES

Aquecimento das pedras vulcânicas através de queimadores tubulares de aço inoxidável AISI-18/10. Grelha de suporte para as pedras. Recipiente de recolha de gorduras extraível.



06.

FRITADEIRAS  
ELÉTRICAS

Controladas por termostato para garantir a segurança e a maior duração do óleo, está provida de um suporte que facilita o escoamento final. Podem ser encastradas na superfície com um rebordo perimetral para evitar a queda accidental de resíduos no interior.



07.

COZEDOR DE  
PRECISÃO A VÁCUO

Graças ao seu preciso controlo eletrónico da temperatura, que a mantém constante em toda a cuba, e à circulação convectiva da água, é um elemento simples mas ideal para cozer a vácuo os alimentos embalados em sacos, podendo conseguir uma cozedura a baixa temperatura (entre 56 e 95 °C).



08.

## BANHO-MARIA

Recipiente com enchimento automático de água. Permite colocar tinas de medidas GN para a conservação de molhos e guarnições.



09.

COZEDOR  
DE MASSA

Controlado por termostato e com enchimento automático de água, totalmente em aço inoxidável e com cestos incluídos.



# DESIGN DE ACABAMENTOS E COMPLEMENTOS

—

Um vasto leque de acabamentos para os balcões, as estruturas, os interiores e os painéis dos comandos dianteiros, bem como diversas possibilidades para o suporte da mesa, armários e diversos elementos complementares como grelhas superiores, suportes para gratinadoras, colunas de água ou tomadas auxiliares.





01.

PAINEL DE  
COMANDO DIANTEIRO

Desmontável em chapa de 1,5 mm em aço inoxidável (também disponível em esmalte cores RAL recuado relativamente à frente, com suaves vincos para facilitar a limpeza).

02.

ARMÁRIOS  
TÉCNICOS

Ligação das instalações, caixas elétricas, válvulas de fecho e chaves de corte. (Também disponíveis armários neutros e/ou armários ocios com guias para bandejas).

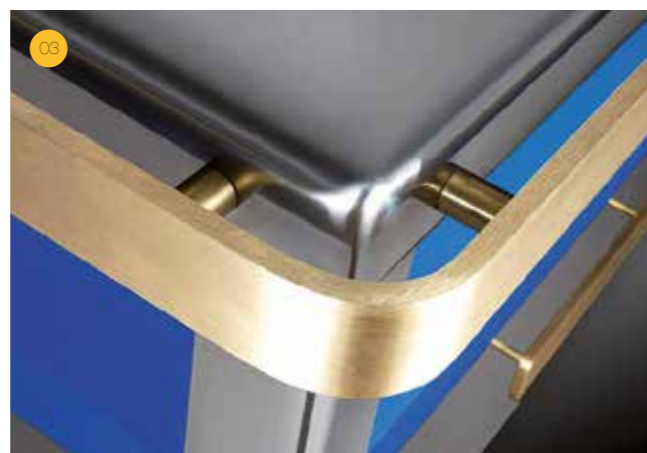
03.

OPÇÃO DE CORRIMÃO  
COM ELEMENTOS DE APOIO  
AO COZINHEIRO

04.

ARMÁRIOS NEUTROS, GAVETAS  
DE AQUECIMENTO DE PRATOS  
E ARMÁRIOS REFRIGERADOS  
GASTRONORM

Armários e gavetas quentes para manter os pratos com temperatura.



# UM LEQUE DE SOLUÇÕES À MEDIDA

Um vasto leque de elementos, formas, tamanhos, complementos e acabamentos de design, capazes de se integrarem numa banca de uma peça única, sem juntas de aço inoxidável de 3 mm de espessura.



01.

## SYMPHONY CENTRAL

Fogão do tipo “ilha”, com acessibilidade aos elementos em todo o seu perímetro, de forma que os cozinheiros podem trabalhar em qualquer dos lados do fogão.

### EXEMPLO 01

Fogão central de 1.100 mm de largura sobre dois pedestais que alojam os armários técnicos para derivações de gás, água e eletricidade.



02.

## SYMPHONY MURAL

Fogão com apoio à parede, onde a maquinaria e os elementos funcionais estão localizados linearmente. Provido de um rebordo posterior decorativo e de proteção traseira.

### EXEMPLO 02

Fogão mural de 1.000 mm de largura sobre móvel baixo de largura sobre móvel baixo com armários técnicos, forno elétrico, armário neutro e gavetas de aquecimento de pratos.



03.

## SYMPHONY APOYADA SOBRE PEDESTAL

Em qualquer das versões, mural ou central, a bancada suporta-se num ou mais pedestais de apoio, deixando em aberto o restante espaço por baixo da mesa de trabalho.

### EXEMPLO 03

Fogão mural de 1.000 mm de largura sobre pedestal que aloja os armários técnicos para derivações de gás, água e eletricidade.



04.

## SYMPHONY SOBRE MUEBLE BAJO

Em qualquer das versões, mural ou central, a bancada repousa sobre um móvel inferior com capacidade para alojar diversos tipos de elementos de armazenamento e apoio: abertos ou fechados, neutros, frios ou quentes, fornos elétricos, armários técnicos para ligações e derivações...

### EXEMPLO 04

Fogão central de 2.000 mm de largura sobre móvel baixo, em que, além dos armários técnicos, estão localizadas gavetas de aquecimento de pratos, móveis neutros fechados, móveis abertos com prateleira e forno elétrico.

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

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)



ISO 9001

