

24 / 05 / 2017

La nueva generación GLOBE de Fagor Industrial reduce el consumo energético del equipamiento de frío hasta un 70%

- El nuevo lanzamiento incluye dos gamas: **ADVANCE** y **CONCEPT**, que ofrecen un amplio abanico de opciones.
- Estos productos están diseñados para proporcionar el mayor rendimiento y productividad teniendo en cuenta la eficiencia energética y las nuevas reglamentaciones acerca de eco etiquetado.

Madrid, 24 de mayo de 2017. - Fagor Industrial, fabricante especialista en soluciones de equipamiento para la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería, **lanza al mercado la nueva generación GLOBE de Frío Comercial.** Siguiendo con su línea de trabajo, Fagor Industrial ha creado una maquinaria con el objetivo principal de garantizar la mejor conservación de los alimentos durante más tiempo a la par que se consigue **reducir el consumo energético hasta en un 70%.**

La eficiencia como punto de partida

Entre las novedades incluidas en esta generación hay una apuesta decidida por ofrecer mejoras en los sistemas de conservación, al aumentar el **espesor de aislamiento** en todas las gamas medias. La generación GLOBE conlleva el **"Multiflow"**, un sistema inteligente de circulación de aire que garantiza el reparto equilibrado y constante del frío. Además, en su afán por hacer más satisfactorio el trabajo en la cocina, incluyen la **función ECO**, que ahorra un 12% de energía y optimiza el rendimiento de las máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario.

Por su parte, los gases con los que trabajan los nuevos equipos son, en materia de eficiencia energética, **'Zero Impact'**, de origen natural no tóxicos (R290 y R600a) que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Asimismo, la generación GLOBE lleva incorporados **componentes de última generación** que permiten reducir el consumo energético y lograr una mayor eficiencia, haciendo además, que el trabajo en la cocina sea más satisfactorio gracias al bajo nivel sonoro generado.

La robustez como estandarte

Mientras que a los usuarios se les facilita el manejo con un **control electrónico intuitivo** que permite acceder a las diferentes funciones de una forma directa, con el **grado de protección IPX5**, las máquinas se diseñan con el panel de control integrado en el porta mandos. También destaca la incorporación de un **pedal de apertura de puerta** en la gama de armarios, que permite acceder al interior de una forma confortable cuando las manos del usuario están ocupadas.

El diseño está pensado para facilitar el trabajo a los profesionales de la cocina, y por ello, todos los equipos llevan incluidos **tiradores ergonómicos**, con una superficie de agarre cómoda y accesible, que evitan a su vez posibles golpes. Hacer más fácil el acceso a las **intervenciones de mantenimiento** es muy importante para Fagor Industrial; para ello presenta la gama Monoblock, donde la unidad condensadora completa puede sustituirse fácilmente.



ONNERA GROUP



Facilidad a la hora de limpiar

Con estos equipos se busca también garantizar la máxima facilidad en la limpieza, así como un adecuado mantenimiento, algo que se consigue con los **fondos con cantos redondeados** de una sola pieza, el **desagüe integrado** mediante embutición y las **guías embutidas**, que como novedad se han incluido también en los armarios de la Gama Concept. Además, las **patas regulables en altura** y los **componentes extraíbles**, facilitan mucho el trabajo a los profesionales de la cocina. Por su parte, las **luces LED**, estratégicamente situadas en la parte delantera del techo, iluminan la totalidad del compartimento. Consumen poca energía durante mucho más tiempo, colaborando estrechamente en el ahorro de energía al no aportar calor al interior.

“Nuestro objetivo final es que los usuarios tengan la seguridad de haber elegido un producto fiable, duradero y capaz de soportar el intenso uso que requiere este tipo de equipamiento profesional”, afirma Jose Ignacio Hurtado, jefe de proyectos de Fagor Industrial. “Estamos muy orgullosos porque esta nueva generación cumple con la nueva normativa europea de Eco Etiquetado, donde, después de testar el consumo energético de nuestros equipos hemos obtenido muy buenos resultados”, concluye Hurtado de Fagor Industrial.

Acerca de Fagor Industrial

Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragon, es un fabricante de referencia en soluciones de equipamiento para hostelería, restauración colectiva y lavandería, presente en las mejores cocinas e instalaciones del mundo. Con una trayectoria de más de 50 años de experiencia, y desde el conocimiento del día a día y las necesidades del profesional hostelero, Fagor Industrial ofrece una gama integral de productos bajo una misma marca. Fagor Industrial forma parte del grupo empresarial internacional ONNERA Group, que cuenta con 8 fábricas repartidas por todo el mundo, y emplea a más de 1.800 trabajadores.

Para solicitar más información o gestionar entrevistas contacta con:

LEWIS

Nuria Mañá / Marina Obrero

FagorSpain@teamlewis.com

917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com