

PRENTSA-OHARRA

2014/11/20

COOK & CHILL, FAGOR INDUSTRIALEN LABEAK + TENPERATURA JAITSARAZTEKO GAILUA BILTZEN DITUEN SOLUZIOA, MOTA OROTAKO SUKALDE PROFESIONALETAN ERABILTZEKO



- *Labeak eta Hotza dibisioen arteko aliantzari esker, errazagoa da aldez aurretik jakiak prestatzea.*
- *Cook & Chill soluzioak jakien kalitatea hobetzen du, eta elikagaien propietateak galtzea eragozten duenez, gehiago iraun dezakete jakiok.*
- *Hala, Fagor da fabrikazio propioko produktuez osatutako Cook & Chill soluzioa eskain dezakeen fabrikatzaile espainiar bakarra.*

Ostalaritza, talde handientzako sukaldaritza eta garbitegien sektoreetan aitzindaria den **Fagor Industrial** lek Cook & Chill soluzioa eskaintzen die ostalaritzako profesionalei. Soluzio horrek labeak eta tenperatura jaitsarazteko gailuak konbinatzen ditu, sukalde profesionalean lana, errendimendua, eraginkortasuna eta produktibitatea optimizatzen.

Ekipamendua lehendabizikoz sortu da markaren historian, muturreko bi unibertsoen arteko loturaren fruitu, hau da, Labeak eta Hotza dibisioen arteko aliantzaren ondorioz. Modu horretan, Fagor da fabrikazio propioko produktuez osatutako Cook & Chill soluzioa eskain dezakeen fabrikatzaile espainiar bakarra. Hortaz, bere burua berrasmatu du, eta Advance labe-belaunaldiaren eta tenperatura jaitsarazteko gailuen inguruan sortutako sinergiak mamitu ditu, dagozkion modeloekin konbinatzeko Advance + eta Advance labe gamen barruan.

Sukaldaritzako eskaintza zabal eta kalitate handiagokoa

Cook & Chill prozesua geroz eta beharrezkoagoa da sukalderik zorrotzenetan. Izan ere, hondar-beroak produktuaren kalitatea hondatzea eragozten du, baita jakiak berriz



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

berotu behar izatea ere; kasu horietan elikagaien propietate organoleptikoak galtzen dira-eta. Sukaldatutako produktuak azkar hotzarazten dira prozesu horretan, eta arin igarotzen da elikagaiak kutsatzeko tenperatura-eremu arriskutsua (65 °Ctik 3 °Cra). Ondoren, elikagaiak tenperatura egokian biltegitratzen dira, berriz erabili behar diren arte.

Sistema horren bidez jakien kalitatea bermatu ez ezik, bakterien ugaltzea murrizten eta elikagaien kontserbazio denbora ere areagotzen da, horien deshidratazioa eta pisu-galera ekiditen baititu.

Cook & Chill soluzioaren onurak:

- Sukaldeko lan-fluxuak planifikatzeko eta kudeatzeko denbora aurrezteak: Cook & Chill soluzioaren bidez, sukaldeko lana programa daiteke, eta hutsarteak edo lan gutxiago dagoen denbora gainontzeko egunetarako jakiak prestatzeko erabili.
- Hornikuntzan dirua aurrezteak, eta, ondorioz, alferrikako gastuak eta hondakinak ere bai.
- Unean bertan sukaldatutako jakiak babestea eta osasunaren aldetik hobetzeak: Sukaldatutako elikagaiaren tenperatura jaisterakoan produktu gozoa, suabea eta atsegina lortzen da, denbora gehiagoz kontserba daitekeena. Gainera, Advance labearen erregeneratzen baldin bada, produktu fresko baten zaporea eta ezaugarriak mantenduko ditu.
- Labeari eta tenperatura jaitsarazteko gailuari egokitutako eta horiekin bateragarriak diren osagarri berriei esker, segurtasun gehiago lortzen da, dela elikagaien tratamenduan dela lan-fluxuan. (Platerak eta banderak eramateko egiturak, altuera finkoko eta doigarriko orgak, gurpil bikoitza eta balaztarekin...).
- Egoketa- eta hozte-prozesu erraz, higieniko eta seguruen kudeaketa.
- Sistemaren kontrol elektronikoa, bere osotasunean; tenperatura jaitsarazteko zikloak aldeztatik programatzeko eta informatikoki gordetzeko aukera.

“Cook & Chill soluzioaren bidez, kostuak aurreztu eta baliabideak optimizatzen dira, segurtasuna areagotzen da, osasun-baldintza hobekien lortzen dira, eta baita kalitate handiagoko produktu egin berria ere”, adierazi du Juan Alosek, Fagor Industrialeko produktu-buruak. “Instalazio bakoitzera egokitzen diren ekipamendu osoak diseinatzen eta eskaintzen ditugu Fagor Industrialen. Gure bezeroen behar nagusiak asetzeko da helburua, euren eguneroko lana optimiza dadin; azken finean, merkatuko soluziorik eraginkorrena eskaintzea euren negozioarentzat”, ondorioztatu du Alosek.



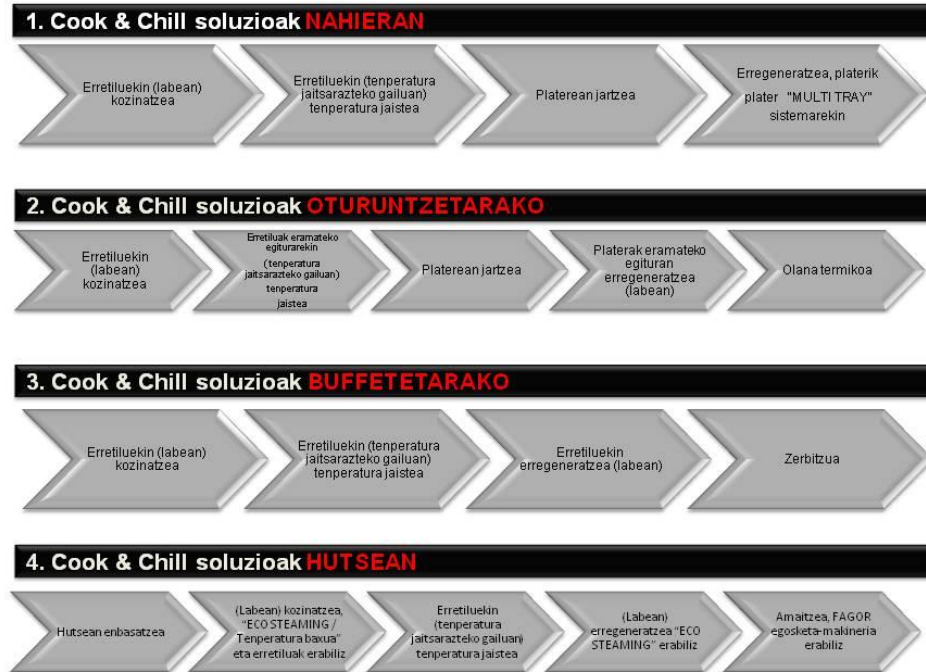
ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

Mota guztietako sukaldaritza-instalazioetarako soluzioak:



Fagor Industriali buruz

Fagor Industrial, Mondragon taldearen barruan dagoen kooperatiba, espezialista da ostalaritza, talde handientzako sukaldaritza eta garbitegien sektorerako soluzio integralen horniduran eta instalazioan. Horretarako, elaborazio propioko produktu gama zabal eta berritzaileaz baliatzen da. ONNERA Group nazioarteko enpresa-taldeko kide da Fagor Industrial. Aipatu taldeak 10 fabrika ditu mundu osoan, eta 1.700 pertsona baino gehiagori ematen die lana. Seriotasuna, kalitatea eta produktuen abangoardia teknologikoa ditu ezaugarri, bai eta salmenta aurretiko nahiz ondoko zerbitzu eraginkorra ere. Horregatik guztiagatik Fagor Industrial bazkide ezin hobea da bezero globalentzako proiektu integralak eskaini nahi duen ororentzat.

Informazio gehiagorako:

LEWIS PR

Nuria Mañá / Beatriz Osés

FagorSpain@lewispr.com

Tel.: 91 770 15 16



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com