

PRENTSA-OHARRA

2014/10/15

FAGOR INDUSTRIALEK OSTALARITZA, SUKALDARITZA ETA GARBITEGIEN SEKTOREENTZAKO GILTZARRI DIREN HIRU HITZORDUTAN PARTE HARTU DU



Sektorearen hitzordu nagusietan, nazioan zein nazioartean, bere presentzia bultzatzearen alde egiten du **Fagor Industrialek**. Hortaz, San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country hamaseigarren kongresuaren babeslea izan da, Ospitaleko Ostalaritzako XVI. Kongresuan parte hartu du, baita EXPOdetergo hamazazpigarren erakusketan ere.

16. **San Sebastian Gastronomika** urriaren 5etik 8ra egin da Donostiako Kursaal Kongresu Jauregian. Aurreko urteetan bezala, aurkezpenetan eta gonbidatutako chefen erakustaldietan erabilitako ekipamendua laga du Fagor Industrialek. Ekitaldiko bost guneak Advance Plus labe misto banaz hornitu ziren; horrez gain, makineria espezifikoa ipini zen, gune bakoitzeko beharren arabera. **“Kubo handia”** izenaz ezagutzen den agertoki nagusian, lau metro eta erdiko Symphony sukaldea izan da protagonista, dudarik gabe. Leku horretan bertan zegoen chefen lan-eremua, mahai hotz eta neutroekin. **“Kubo txikian”** ere horrelako mahaiak eta *showcooking* elementua jarri ziren, 600 gamako osagaiak zituen buffet-altzari batekin. **Sukalde handia edo backstage-a**, aldiz, 700 gamako egosketa-blokeaz hornituta zegoen, ondoko ezaugarriekin: makineria elektrikoa, tenperatura jaitsarazteko gailua, eta goitik kargatzeko ontzi-garbigailua, Advance gamakoa eta sarrerako eta irteerako mahaiekin. **“Honekin sukaldatzen”** gelan, tenperatura jaitsarazteko mahai gaineko gailua jarri zen, hiru maila, indukzio-plaka eta mahai hotz zein neutroekin. Azkenik, **“Sukaldaritza-tailerra”** gelan, beste buffet-altzari bat instalatu zen *showcooking*-erako, eta feriara bertaratu zirenek zuzenean ikusi ahal izan zituzten prestatzen ari ziren jakiak.

Nazioan, Fagor Industrialek **Ospitaleko Ostalaritzaren XV. Nazioarteko Kongresuan** parte hartu zuen Sevillan, urriaren 1etik 3ra bitartean. Zazpigarren urtez jarraian, bertan egon zen Fagor Industrial eta bere stand informatiboaren bidez Cook & Chill soluzio berria sustatu zuen. Aipatutako gamak labeak eta tenperatura jaitsarazteko gailuak konbinatu ez ezik, sukalde profesional bateko lana, errendimendua, eraginkortasuna eta produktibitatea ere optimizatzen ditu. Aurten, gainera, ospitaletan janaria banatu eta erregeneratzeko orga erakutsi zen standean.

EXPOdetergo izan da Fagor Industrial egon den azken hitzordu internazionala. Ehunak eta kidekoak garbitu, tindatu, lisatu eta lehorrean garbitzeko gailu, zerbitzu, produktu eta



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

osagarrietan espezializatutako erakusketa internazional hori hamazazpigarrenez egin da, urriaren 3tik 6ra Fiera Milano Rho erakustazokan. Agertoki horretan aurkeztu ziren Fagor Industrialek garbitegien sektorerako merkaturatu dituen azken produktuak.

Berritasun nagusien artean nabarmentzen dira, batez ere, Touch Plus Control programagailu berria duten garbigailuak, USB atakaren bidez, softwarea nahiz aplikazio anitz egunera baitaitezke. Halaber, zentrifugazio altuko garbigailu berriak aurkeztu dira, hots, LA-35 eta LA-45 modeloak, zentrifugazio estandarreko LN-60 modelo ere bai. Ondorioz, merkatuko gamarik osatuena lortu da, ezaugarri ezin hobekak dituenak. Era berean, zentrifugazio altuko garbigailuen LA-35 modelo barne- G faktorea hobetu egin da, amaierako hondar-hezetasuna minimizatze aldera. Hala, lehorketarako behar den denbora murriztu egiten da, eta dirua nahiz energia aurrezten dira.

Lehorketari dagokionez aurkeztu diren berritasunen artean, aipatu beharra dago egungo lehorgailuen ezaugarriak eta eraginkortasuna hobetu egin direla. Izan ere, filtro berriari esker, garbiketa erraztu eta ergonomia zein aire-fluxua hobetu egin dira. Horrez gain, 23 eta 28 kilo har ditzaketen lehorgailu modelo berriak gehitu dira, eta 11 eta 16 kiloko edukiera duen gama berria aurkeztu da, zutabeen muntatzekoa eta leku gutxi duten lokaletarako edo autozerbitzu-garbitegiarako soluzioak eskaintzen dituenak.

“Hiru hitzordu horiek giltzarria dira sektoreko eragile garrantzitsuenekin dugun harremana sendotzeko, esparru bikaina baitira, batetik, gure produktu berriak ezagutarazteko, eta, bestetik, gure ekipamenduaren potentziala erakutsi ahal izateko”, baieztatu du Peio Bengoetxeak, Fagor Industrialeko marketin-zuzendariak.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com