



## Eficiencia y ahorro energético en la nueva línea de frío comercial 'Globe', de Fagor Industrial

24-05-2017

Fagor Industrial, fabricante especialista en soluciones de equipamiento para la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería, ha lanzado al mercado la nueva generación 'Globe' de frío comercial. Siguiendo con su línea de trabajo, la firma ha creado una maquinaria con el objetivo principal de garantizar la mejor conservación de los alimentos, durante más tiempo, y con una reducción del consumo energético de hasta en un 70%. El nuevo lanzamiento incluye dos gamas: 'Advance' y 'Concept', que ofrecen un amplio abanico de opciones.

### 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' incluye 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.

### **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.*

Contacta con **Fagor Industrial** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.