



Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Fagor Industrial, encargado del equipamiento hostelero del nuevo Wanda Metropolitano

20-10-2017

El Atlético de Madrid y su socio Centerplate, empresa americana especializada en la gastronomía aplicada a eventos deportivos, han elegido a Fagor Industrial para instalar todo el equipamiento hostelero del recién estrenado estadio Wanda Metropolitano.

El equipamiento instalado se reparte entre los nueve niveles del estadio. Desde la cocina central (CPU), 84 palcos *vip*, todas las cocinas de terminación, barras en espacios *vip*, barras para público general y los contenedores para las *fan zones* exteriores.

Centerplate cuenta en su equipo con el chef ejecutivo, **Jose Sánchez**, quien ha desarrollado una gran oferta gastronómica para las 7.000 butacas en las localidades *vip*, pero también con sus colaboradores ha desarrollado una gran variedad de posibilidades en el resto de espacios; barras de público general y *fan zones*.

Para cumplir con las exigencias de esta gran oferta, algunos de los equipamientos que se han elegido para este proyecto son: hornos de la generación 'Advance plus', equipamiento de cocción con la nueva generación 'Kore Gama 900', mesas y armarios frigoríficos de la gama 'Advance' y en lavado de vajilla, máquinas de gran producción de cestas por arrastre y el apoyo de máquinas de cúpula. Además, muchos de los productos suministrados, tienen un diseño especial y único para adaptarse a las necesidades del estadio.

El equipamiento corresponde en su mayor parte a Fagor Industrial, aunque también incluye otras marcas de Onnera Group como Inoxfera, Efficold y Edenox.

Como novedad, y en la línea del club en tener un estadio sostenible con el medio ambiente, se ha realizado una instalación frigorífica con una central de CO₂ para los almacenes generales frigoríficos (*warehouse*), y para las cámaras y cuartos fríos de la cocina central (CPU). El Atlético de Madrid ha sido pionero en la instalación de esta central con un refrigerante totalmente natural, que no afecta al calentamiento global, y que no tiene tasa impositiva como otros gases. En este sentido y siguiendo con la innovación, se ha suministrado en la central un intercambiador de calor para calentar agua en la red por encima de los 70°C con un

caudal de 1 litro por segundo.

Después de dos años de trabajo en los que se ha disen ado un equipamiento innovador y a medida, el estadio Wanda Metropolitano abrió sus puertas el pasado sábado 16 de septiembre. El partido inaugural consiguió llenar el estadio cuyo aforo es de 68.000 espectadores.

*“Para Fagor Industrial es un orgullo formar parte del nuevo estadio Wanda Metropolitano”, ha asegurado **Javier Sa nchez**, director Comercial de grandes colectividades de Fagor Industrial. “No solo por lo que supone que un cliente de esta envergadura haya confiado en nosotros, sino porque el concepto gastronómico del estadio es totalmente innovador en nuestro país y será extrapolable a todos los estadios de España. En el Wanda Metropolitano han apostado por poner a disposicio n de los espectadores una oferta gastronómica ma s variada”, concluye Sa nchez.*

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