



## Fagor Industrial lanza su nueva generaci3n de cocci3n 'Kore' para cocinas industriales

13-09-2017

Fagor Industrial ha lanzado al mercado la gama 900 de la nueva generaci3n 'Kore' de cocci3n; una nueva generaci3n diseñada para convertirse en el coraz3n de las cocinas industriales. Su calidad, robustez, facilidad de limpieza, funcionalidad y comodidad para obtener los mejores resultados son sus señas de identidad.

La nueva generaci3n de cocci3n 'Kore' est3 pensada para hacer del espacio de trabajo en las cocinas industriales un lugar de alto rendimiento y resultados de 3xito. Una generaci3n de maquinarias fiables, duraderas y capaces de soportar el intenso uso que requiere una cocina profesional, manteniendo la calidad y funcionalidad del primer día.

Entre las grandes apuestas de esta generaci3n est3n los quemadores de diseño propio, que adem3s de ser de los m3s potentes del mercado, ofrecen un reparto uniforme del calor y la mejor transmisi3n a cacerolas y sartenes. La estabilidad de estos recipientes est3 garantizada gracias al estudiado diseño de las parrillas para quemadores, que pueden utilizarse incluso con recipientes de di3metros muy reducidos (hasta 8 cm) sin necesidad de suplementos.

Otra de las grandes apuestas es la robustez, lo que se puede apreciar especialmente en las encimeras. Construidas en una sola pieza de 2 mm de espesor, adem3s de ser embutidas para que, junto con las aristas curvas y los cantos redondeados, garanticen la seguridad del cocinero, facilitan enormemente la limpieza.

Como ya es habitual en Fagor Industrial, el acero inoxidable AISI-304 es el material utilizado por excelencia, emple3ndose el AISI-316 cuando la característica de un elemento asi lo exige. Las soldaduras robotizadas y los pulidos autom3ticos garantizan la durabilidad de las maquinarias, otro de los estandartes de esta generaci3n. La generaci3n 'Kore' cumple con la directiva CE y con las normas ISO-9001 y UNE-EN-203-3.

**Un nivel de limpieza impecable**

Facilitar el trabajo de los profesionales de la cocina siempre es una prioridad para Fagor Industrial; por eso, las encimeras son embutidas, las aristas son curvas y los cantos redondeados. Bajo estas premisas, el acoplamiento de los m3dulos esta3 dise3ado para que sea perfecto; los diferentes m3dulos se alinean de forma impecable unos con otros. Adem3s, todos los elementos de 'Kore' son extra3bles y aptos para lavar en lavavajillas: bandejas, gu3as, cajones recoge grasas, petos, etc. Asimismo, la nueva generaci3n cuenta con la clasificaci3n IPX5 contra entrada de aguas.

### **Una cocina, infinitas posibilidades**

La nueva gama 900 de la generaci3n 'Kore' ofrece una amplia variedad de posibilidades que convertir3 una cocina profesional en el mejor aliado del cocinero, para responder a sus necesidades con la m3xima calidad. Simplemente adosando las ma3quinas esta3ndar se pueden configurar bloques murales o centrales. Gracias al sistema modular de acople y sustentaci3n de elementos, con las mismas ma3quinas se pueden construir bloques suspendidos. Y adem3s, Fagor Industrial ofrece la soluci3n de bloques puente, con dos ma3quinas compactas en los extremos que soportan las vigas donde se apoyan el resto de elementos sobremesa. Cada uno de estos tipos de construcci3n se puede realizar tanto en disposici3n mural como central.

*“Esta nueva generaci3n es fruto de una trayectoria de m3s de 50 a3os de experiencia y conocimiento en el mundo de la restauraci3n, que comenzo3 con la cocci3n como protagonista” afirma **Jose3 Ignacio Hurtado**, jefe de proyectos de Fagor Industrial. “Disen3ada acorde a los esta3ndares europeos, es capaz de adaptarse a las necesidades de los mejores cocineros y a las exigencias actuales de una cocina profesional con facilidad y comodidad, para obtener los mejores resultados”.*

Contacta con **Fagor Industrial** o accede a su web a trav3s de nuestro directorio de empresas.