



Fagor Industrial presenta 'Generación Neo' la gama más eficiente de frío comercial

26-11-2014

Fagor Industrial, empresa española de soluciones integrales para los sectores de la restauración colectiva, hostelería y lavandería, presenta su nueva y extensa 'Generación Neo' de frío comercial en tres gamas: 'Advance', 'Concept+' y 'Concept'. La alta tecnología y los sistemas de eficiencia energética son las principales apuestas de los nuevos equipamientos.

Este nuevo equipamiento se centra en ofrecer alta tecnología y máximos beneficios en todos los modelos. Entre las principales mejoras incorporadas destaca la optimización del rendimiento de las máquinas, haciendo trabajar a la unidad de refrigeración simplemente cuando es necesario y proporcionando un importante ahorro en consumo energético (modo *Eco*). Además, esta nueva generación ofrece en su gama más alta un aislamiento de 80 mm (de los mayores que se puede encontrar en el mercado para este tipo de aparatos) e incluye iluminación Led de serie en todas las gamas para disminuir el consumo energético.

Otra de las mejoras incorporadas es el uso de refrigerante ecológico R-290, con un impacto nulo sobre la capa de ozono y un GWP (impacto en calentamiento global) reducido en un 98% frente a los refrigerantes habituales. Asimismo, el compresor utilizado es también más silencioso y permite disminuir la contaminación acústica.

Todas estas nuevas funcionalidades se han materializado en una completa y extensa generación de frío comercial compuesta por tres nuevas gamas de armarios y mesas.

Armarios frigoríficos 'Neo'

Los nuevos Armarios frigoríficos 'Neo' están pensados para satisfacer todas las necesidades de los profesionales del sector con la simplicidad, versatilidad y flexibilidad como estándares. Esta nueva generación se presenta en tres gamas: 'Advance', 'Concept+' y 'Concept'.

La gama 'Advance' materializa la apuesta por la innovación de Fagor Industrial, buscando siempre ofrecer el producto más puntero,

que responda a las expectativas de tecnología, eficiencia y comodidad. Los nuevos armarios 'Advance' se comercializan en la serie 'Gastronorm'

, poseen el interior embutido en acero inoxidable, alarmas sonoras y visuales vinculadas a tres sondas e iluminación *led* de serie.

Por su parte, la gama 'Concept+' utiliza elementos innovadores que mejoran significativamente el uso de los armarios y simplifican su uso cotidiano, sin llegar a la alta tecnología de la 'Advance'. Por último, la gama 'Concept' se comercializa en las series 'Gastronorm' y 'Snack', y utiliza elementos de las gamas más altas para presentar una oferta más coherente y perfeccionada en todas las líneas de productos. El objetivo es introducir mejoras de diseño y fiabilidad para ofrecer una gama amplia y económica.

Mesas frías 'Neo'

Las Mesas frías 'Neo' se comercializan en dos gamas: 'Advance', 'Concept'. Con el mismo espíritu y filosofía de su *alter ego* en la gama de armarios, las mesas 'Advance' se han beneficiado de la apuesta por la innovación y la fiabilidad de Fagor Industrial y poseen control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche, puertas reversibles con dispositivo automático de cierre y fijación, así como alarmas sonoras y visuales vinculadas a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.

Para crear esta gama se han aplicado las mejores tecnologías, combinadas con un diseño centrado en mejorar las condiciones de trabajo a diario. Por su parte, la gama 'Concept' se comercializa en tres series: 'Gastronorm', 'Snack' y 'Pastelería', con tres dimensiones diferentes. Esta gama disfruta de un control perfeccionado que ofrece mejoras, tanto en rendimiento y fiabilidad como en estética. Para desarrollar esta gama se han combinado funciones de alta tecnología con un producto de manejo simple y eficiente para situarse como un referente presente y futuro del frío industrial.

Esta gama posee compresor hermético con condensador ventilado, evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio, y control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.

Beneficios y ventajas

La principal ventaja de la nueva 'Generación Neo' de frío comercial es la reducción del impacto medioambiental. En las nuevas gamas, Fagor Industrial ha desarrollado pioneros sistemas con refrigerantes ecológicos que reducen el consumo energético de los aparatos al máximo. Además, el motor del equipamiento utiliza componentes altamente fiables, con compresores de alto rendimiento y bajo mantenimiento.

Otra de las principales características de esta generación es la sencillez. Para mejorar la facilidad de uso, en la nueva gama han sido despejados todos los interiores de tornillos o ángulos rectos, se ofrece el mismo diseño del panel de control en todas las gamas y se han incorporado importantes mejoras como el interior embutido. La facilidad de acceso a la unidad de refrigeración está particularmente reconocida por quienes se ocupan de la reparabilidad y mantenimiento.

Para mejorar la higiene, se ha utilizado acero inoxidable, materiales embutidos y todos los ángulos se han redondeado. Además, todos los armarios y mesas, en todas las gamas, disponen de un desagüe que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.

Por último, todo el diseño de los aparatos se ha desarrollado pensando en hacer su uso lo más cómodo posible. Las puertas disponen de sistema de fijación de apertura y auto cierre hasta 110° y las asas son ergonómicas, cubriendo toda la altura de la puerta.

Según **Iñaki Soria**, jefe de Producto de Fagor Industrial, *"con el lanzamiento de la nueva 'Generación Neo' demostramos una vez más que siempre es posible ir un paso más allá en calidad, prestaciones, respeto al medio ambiente e innovación tecnológica. Las gamas de frío de Fagor Industrial han marcado siempre un antes y un después, y su capacidad y versatilidad las ha convertido en las preferidas por los profesionales de la restauración. Esta Generación que presentamos hoy es el resultado del esfuerzo de nuestro departamento de I + D por diseñar armarios y mesas que resulten una herramienta eficaz en el día a día de cualquier cocina profesional, sean cuales sean sus necesidades"*.

www.fagorindustrial.com