

Noviembre 2009

PRODUCTNEWS **FAGOR**

BOLETÍN INFORMATIVO



Una solución
que muchos
esperaban

Menos es más

GAMA 600

INTRODUCCIÓN

Una solución que muchos esperaban

La nueva Gama 600 de cocción es *una respuesta de Fagor Industrial a las necesidades de bares, cafeterías y todo tipo de pequeños establecimientos.*

La gama ofrece idénticas prestaciones y exigencias de calidad que sus hermanas mayores (Gama 700 y Gama 900), además de una estética parecida.

Con potencias de trabajo de las más altas del mercado, la Gama 600 posee unos excelentes rendimientos y ratios de recuperación.



PRESTACIONES



POTENCIA

Gran potencia de quemadores en cocinas a gas, con 3,5 KW cada uno, todos ellos instalados en una encimera de plano único que permite una mejor limpieza.

HIGIENE

Bandeja recoge grasas de acero inoxidable integrada en el portamandos.

Asas y embellecedores de chimenea en acero inoxidable





FACILIDAD DE USO

Cabe destacar la sencillez de uso y limpieza de las máquinas de esta gama, donde todas las cubas están fabricadas con cantos redondeados, y con palancas para efectuar el vaciado de los aparatos.

NOVEDADES Y MEJORAS

Gama exclusivamente orientada a pequeños establecimientos.

El diseño modular de la gama permite instalar gran cantidad de máquinas en un espacio reducido.

Nuevos productos de cocción en nuestro catálogo:

- *Cocina Vitrocerámica*
- *Mantenedor de fritos*
- *Cocedor Multifunción*





SHOWCOOKING

Utilizando elementos de buffet bajos, existe la posibilidad de colocar sobre ellos elementos o módulos de cocción (Gama 600) o trabajo para crear un *showcooking*.

Próximo Product News: Dynamic Buffet