

DIRIGIENDO TU PROPIA MELODÍA

La línea de cocinas Symphony permite al profesional de la cocina disponer los distintos elementos de las diversas gamas de productos de cocción según sus gustos, preferencias y forma de trabajo. Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de diseño capaces de integrarse en el mueble y crear la herramienta ideal con la que deleitar al gran público.

PERSONALIZACIÓN DE ELEMENTOS

La línea de cocinas Symphony permite encontrar la solución adecuada, funcional y estética a las necesidades de trabajo gracias a elementos funcionales de cocción como quemadores a gas, freidoras eléctricas, cocedores controlados por termostato, planchas de asado con sistema de agua, placas y superficies de inducción, baños maría o placas Coup de Feu.

A MEDIDA DE SUS NECESIDADES

Una serie pensada para cubrir las necesidades de espacio del que se disponga y optimizarlo al máximo. Gracias a la versatilidad en cuanto a tamaño y forma, el profesional puede elegir entre aparatos y máquinas de diferentes medidas, permitiéndole trabajar de la manera más cómoda y eficiente posible.

DISEÑO DE ACABADOS Y COMPLEMENTOS

Symphony permite al usuario diseñar la cocina que más le convenga, pudiendo elegir entre la forma más adecuada (mural, central, con forma, con apoyos simples, compacta, con armarios...), diferentes características constructivas con distintos acabados, y multitud de complementos que pongan la guinda final a un equipamiento perfecto.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati (España)
T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

www.fagorindustrial.com



ONNERA GROUP

MÚSICA PARA TUS OÍDOS

La línea de cocinas Symphony ha sido creada para dar solución a necesidades de diseño y funcionalidad de una cocina profesional. A ello se suman multitud de ventajas que permiten optimizar el espacio disponible, aprovechar y gestionar el trabajo en la cocina de una manera eficaz y acorde a sus gustos y forma de trabajo.

OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO

Optimización del espacio disponible y posibilidad de que el propio cliente diseñe su zona de trabajo a medida, permitiéndole ubicar elementos a su gusto. Permite así conseguir diseños que serían imposibles con máquinas convencionales, sin necesidad de seguir ningún tipo de sistema modular o dimensiones estándares.

MÁXIMA SEGURIDAD

Máxima seguridad y calidad gracias al cumplimiento de las normas de calidad e higiene, la utilización de componentes homologados, su construcción en acero inoxidable, los paneles exteriores con temperatura inferior a 80°C, el uso de pilotos e indicadores en todos los elementos eléctricos, sistema de "seguridad de mesa" que evita fugas de gas y sus cantos redondeados en todo el perímetro y bordes.

ABSOLUTA COMODIDAD

Absoluta comodidad gracias a que es el propio usuario de la cocina quien elige y define la mejor ubicación de los componentes del bloque, facilitando y optimizando el tiempo y el transcurso del trabajo.

FACILIDAD DE LIMPIEZA

Gran facilidad de limpieza gracias a la encimera de una sola pieza en la que se encajan todos los elementos. Al ser elementos compactos, las Symphony no permiten que quede ningún tipo de ranura por la que pueda colarse suciedad o grasas.

VARIEDAD DE MATERIALES

Amplio abanico de materiales con los que poder componer la pieza, fabricada totalmente en acero inoxidable, y con la encimera de 3 mm de espesor.

OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO

Posibilidad de incorporar elementos a gas, eléctricos o por inducción, optimizando así los rendimientos requeridos en cada caso.



Cocción Symphony



LA COMPOSICIÓN DE UNA SINFONÍA PERFECTA

Al contrario de lo que muchos creen, componer no es un trabajo mecánico, ni responde a una actitud rígida y específica. Componer es un movimiento sutil e innato que mezcla sin remedio pasión e ingenio, que abre y utiliza la mente para imaginar la mejor colocación de las notas musicales y hacer que éstas fluyan con naturalidad, olvidándose de que son piezas aisladas y convirtiéndolas en una melodía perfecta y unitaria.

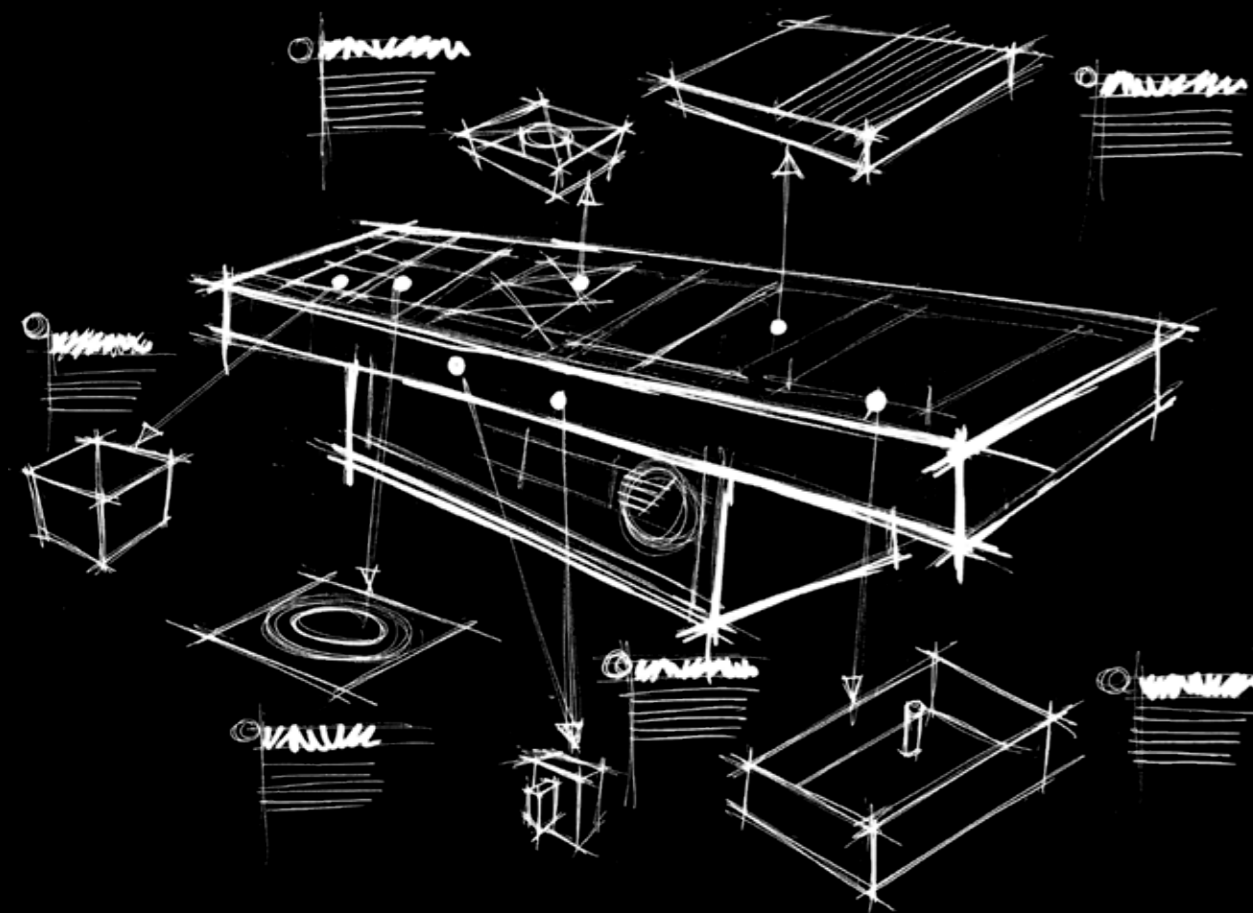
La línea de cocinas Symphony permite jugar con las mezclas, disponer cada uno de los ingredientes en el orden que mande el instinto, la experiencia, las necesidades y el saber hacer. Diferentes tamaños para una cocina profesional de primer nivel que ofrecen la mejor respuesta a los aspectos tecnológico, funcional y estético del equipamiento, combinando en un única y armónica pieza los distintos elementos de cocción y disponiéndolos a la medida y gusto del director de tal orquesta.

Porque sólo un gran Chef sabe el tipo de cocina que necesitan sus manos para crear y componer la receta de una sinfonía perfecta...



UNA INTERPRETACIÓN EXQUISITA

Cada cocina es diferente y cada Chef interpreta sus necesidades de un modo distinto colocando el equipamiento de tal manera que responda de una manera tanto funcional como estética. Porque cada profesional es un mundo y cada una de sus cocinas debe dar respuesta a aquellas exigencias más especiales, aquellas que requieran de un diseño y una planificación exquisitas. Y, para ello, el departamento de diseño y planificación asesora a sus clientes en la estética, la construcción y la distribución más adecuada, además de incluir la posibilidad de incorporar otros componentes o sustituirlos.



PERSONALIZACIÓN DE ELEMENTOS

Tomando como base los elementos funcionales de cocción, cabe la posibilidad de incluir en la pieza quemadores a gas, piezoeléctricos para el encendido, freidoras eléctricas, cocedores de pasta, planchas de asado, placas y superficies de inducción y baños maría con llenado de agua automático.



PLANCHAS DE ASADO Fry top

Plancha idónea para realizar los asados. Ofrece un excelente reparto del calor, facilitando la preparación de carnes y pescados. Sistema recoge grasas perimetral mediante arrastre por agua con llenado controlado por electroválvula.



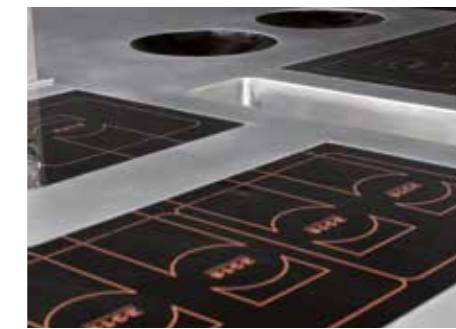
PLACA COUP DE FEU

Placa de grandes dimensiones dotada de un potente quemador que ofrece la posibilidad de disponer de diferentes temperaturas en una misma placa.



QUEMADORES A GAS

Quegador con parrillas de acero inoxidable (posibilidad de esmaltada), piezoeléctrico para el encendido y sistema de vertederos recoge grasas con arrastre por agua.



ELEMENTOS DE INDUCCIÓN

Se pueden colocar placas de inducción de diferentes tamaños y potencias, para adaptarse a cada necesidad, así como woks y planchas de inducción, con reparto uniforme del calor y reducido consumo de energía.



BARBACOAS

Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable AISI-18/10. Rejilla soporte para las piedras. Recipiente recoge grasas extraíble.



FREIDORAS ELÉCTRICAS

Controlada por termostato para garantizar la seguridad y la mayor duración del aceite, provista a su vez de un soporte que facilita el escurrido final. Puede ser encastrada en la superficie con un reborde perimetral para evitar la caída accidental de residuos en el interior.



COCEDOR DE PRECISIÓN AL VACÍO

Gracias a su preciso control electrónico de temperatura, que la mantiene constante en toda la cuba, y a la circulación convectiva del agua, es un elemento simple pero ideal para cocer al vacío los alimentos envasados en bolsas, pudiendo conseguir la cocción a baja temperatura (entre 56 y 95°C).



BAÑO MARÍA

Recipiente con llenado de agua automático. Permite colocar cubetas de medidas GN para la conservación de salsas y guarniciones.



COCEDOR DE PASTA

Controlado por termostato y con llenado de agua automático, totalmente en acero inoxidable y con cestillos incorporados.

DISEÑO DE ACABADOS Y COMPLEMENTOS

Un gran abanico de acabados para las encimeras, las estructura, los interiores y los paneles de mandos frontales, así como diferentes posibilidades para el soporte de la mesa, armarios y distintos elementos complementarios como parrillas superiores, soportes de gratinadores, columnas de agua o enchufes auxiliares.

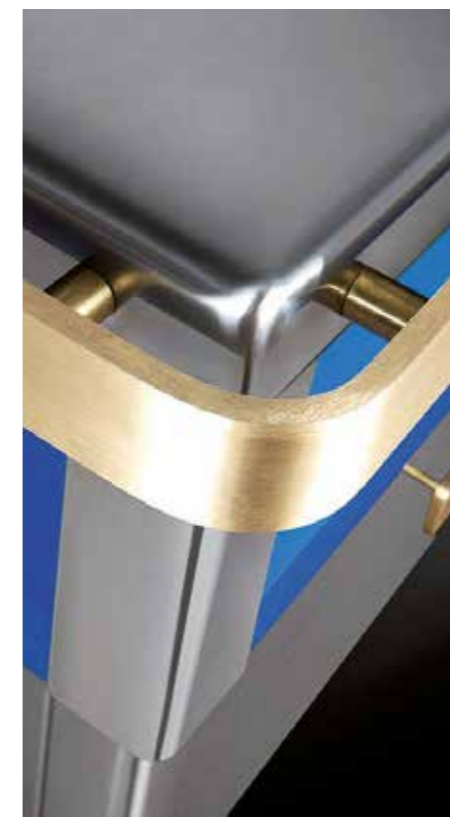


PANEL DE MANDO FRONTAL

desmontable en chapa de 1,5 mm, en acero inoxidable (También disponible en esmaltado colores RAL, retranqueados respecto al frente, con pliegues suaves que faciliten la limpieza).



ARMARIOS TÉCNICOS para conexión de las instalaciones, cajas eléctricas, llaves de paso y llaves de corte. (También disponibles armarios neutros y/o armarios huecos con guías para bandejas).



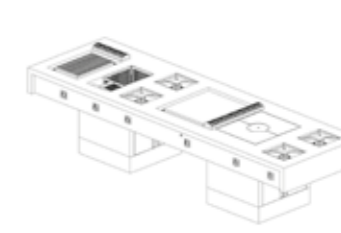
ARMARIOS NEUTROS Y CAJONES CALIENTAPLATOS Y REFRIGERADOS GASTRONORM

Armarios y cajoneras calientes para mantener los platos en temperatura.

OPCIÓN DE PASAMANOS COMO ELEMENTO DE APOYO AL COCINERO.

UN ABANICO DE SOLUCIONES A MEDIDA

Para solucionar y optimizar el espacio disponible, Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de tus necesidades, conjugando los distintos elementos, aparatos y accesorios disponibles.



SYMPHONY CENTRAL

Cocina tipo "isla", con accesibilidad a los elementos por todo su perímetro, de manera que los cocineros pueden trabajar desde cualquiera de los lados de la cocina.

EJEMPLO 01

Cocina central de 1.100 mm de ancho sobre dos pedestales que alojan los armarios técnicos para acometidas de gas, agua y electricidad.

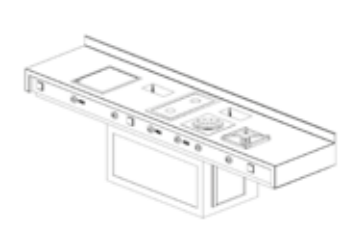


SYMPHONY MURAL

Cocina con apoyo a pared, donde la maquinaria y elementos funcionales se ubican linealmente. Provista de peto posterior a modo de embellecedor y como protección trasera.

EJEMPLO 02

Cocina mural de 1.000 mm de ancho sobre mueble bajo con armarios técnicos, horno eléctrico, armario neutro y cajones calentaplatos.



SYMPHONY APOYADA SOBRE PEDESTAL

En cualquiera de las versiones, mural o central, la encimera se soporta en uno o más pedestales de apoyo, dejando diáfano el resto del espacio bajo la mesa de trabajo.

EJEMPLO 03

Cocina mural de 1.000 mm de ancho sobre mueble bajo con armarios técnicos para acometidas de gas, agua y electricidad.



SYMPHONY SOBRE MUEBLE BAJO

En cualquiera de las versiones, mural o central, la encimera descansa sobre un mueble inferior capaz de alojar diferentes tipos de elementos de almacenamiento y apoyo: abiertos o cerrados; neutros, fríos o calientes; hornos eléctricos; armarios técnicos para conexión y acometidas...

EJEMPLO 04

Cocina central de 2.000 mm de ancho sobre mueble bajo, en el que además de los armarios técnicos, se ubican cajones calentaplatos, muebles neutros cerrados, muebles abiertos con balda y horno eléctrico.

