

# DYRYGUJĄC TWOJĄ WŁASNĄ MELODIĘ

**Linie kuchenek Symphony** umożliwiają profesjonalistom kuchni używanie wielu elementów różnych gam produktów do gotowania w zależności od upodobań, preferencji i formy pracy. To szeroki wachlarz elementów, form, wielkości, dodatków projektowych, które mogą być elementami zabudowy mebli i tworzyć idealne narzędzie, którym może się zachwycać szeroka rzesza odbiorców.

## PERSONALIZACJA ELEMENTÓW

Linia kuchenek Symphony umożliwia odnalezienie odpowiedniego rozwiązania, funkcjonalnego i estetycznego dla potrzeb pracy, dzięki elementom funkcjonalnym gotowania, jak palniki gazowe, patelnie elektryczne, garnki kontrolowane termostatem, grille elektryczne z systemem wodnym, płyty i powierzchnie indukcyjne, bemały lub płyty żarowe.

## NA MIARĘ TWOICH POTRZEB

Seria zaplanowana, żeby zaspokoić Twoje potrzeby przestrzeni, którą dysponujesz i zoptymalizować ją maksymalnie. Dzięki elastyczności odnośnie do wielkości i kształtu, profesjonalista ma możliwość wyboru pomiędzy urządzeniami i maszynami różnych rozmiarów, które umożliwią mu pracę możliwie wygodną i skuteczną.

## PROJEKTOWANIE WYKOŃCZEŃ I DODATKÓW

Symphony umożliwia użytkownikowi projektowanie kuchni, która najbardziej mu będzie odpowiadać, tak by mógł wybierać spośród najdogodniejszych kształtów (ściennych, środkowych, z formą, z prostymi wspornikami, kompaktowe, z szafkami...), o różnych cechach konstrukcyjnych, z różnymi wykończeniami oraz dodatkami, które będą wisienką na torcie doskonałego sprzętu.



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

www.fagorindustrial.com



ISO 9001



Design Ambiental  
CENEX000100



Empresa  
Simplificada  
E. 2012/1131



ONNERA GROUP

ONNERA GROUP

## TO MUZYKA DLA TWOICH USZU

Linia kuchenek Symphony została stworzona, żeby zaspokoić potrzeby projektowania i funkcjonalności profesjonalnej kuchni. Do tego należy dodać wielość zalet, które umożliwiają zoptymalizowanie dostępnej przestrzeni, wykorzystanie i zarządzanie pracą w kuchni w sposób skuteczny i zgodnie z Twoimi upodobaniami i sposobem pracy.

### OPTIMALIZACJA PRZESTRZENI

Optimalizacja dostępnej przestrzeni i możliwość, by to sam klient zaprojektował swój obszar roboczy na miarę jego upodobań i aby dowolnie mógł umieszczać jego elementy. Umożliwia stworzenie projektów, niedających się stworzyć przy pomocy maszyn konwencjonalnych, bez konieczności naśladowania jakiegoś systemu modułowego lub rozmiarów standardowych.

### ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA

Duża łatwość mycia i czyszczenia dzięki jednoczęściowemu blatowi, na którym mieszczą się wszystkie elementy. Elementy kompaktowe Symphony nie pozwalają na żaden rodzaj wyłobienia, w których mógłby przeciec brud lub tłuszcz.

### MAKSYMALNE BEZPIECZEŃSTWO

Maksymalne bezpieczeństwo i jakość dzięki spełnieniu norm jakości i higieny, użycie homologowanych elementów, budowa ze stali nierdzewnej, panele zewnętrzne z temperaturą poniżej 80°C, użycie wskaźników i diod we wszystkich elementach elektrycznych, system "bezpieczeństwa stołu", który zapobiega wyciekom gazu i zaokrąglone narożniki na całym obwodzie i krawędziach.

### RÓŻNORODNOŚĆ MATERIAŁÓW

Szeroki wachlarz materiałów, za pomocą których możemy skomponować część wyprodukowaną całkowicie ze stali nierdzewnej i z blatem o grubości 3 mm.

### ABSOLUTNA WYGODA

Absolutna wygoda dzięki temu, że sam użytkownik kuchni wybiera i określa najlepsze położenie elementów bloku, oferując i optymalizując czas i przebieg pracy.

### OPTIMALIZACJA OSIĄGÓW

Możliwość zabudowania elementów gazowych, elektrycznych lub indukcyjnych, optymalizując w ten sposób osiągi wymagane w każdym przypadku.



## Gotowanie Symphony



## KOMPOZYCJA DOSKONAŁEJ SYMFONII

W przeciwieństwie do tego, co wielu sądzi, komponowanie to nie jest praca mechaniczna i nie odpowiada ona sztywnej i specyficznej postawie. Komponowanie to subtelny i niepowstały jeszcze ruch, który łączy nieuchronnie pasję i talent, który otwiera umysł i używa go, by wyobrazić sobie możliwie najlepszą lokalizację dla nut muzycznych i sprawić, by płynęły one naturalnie, zapominając, że są oddzielnymi częściami, a stają się doskonałą i złączoną melodią.

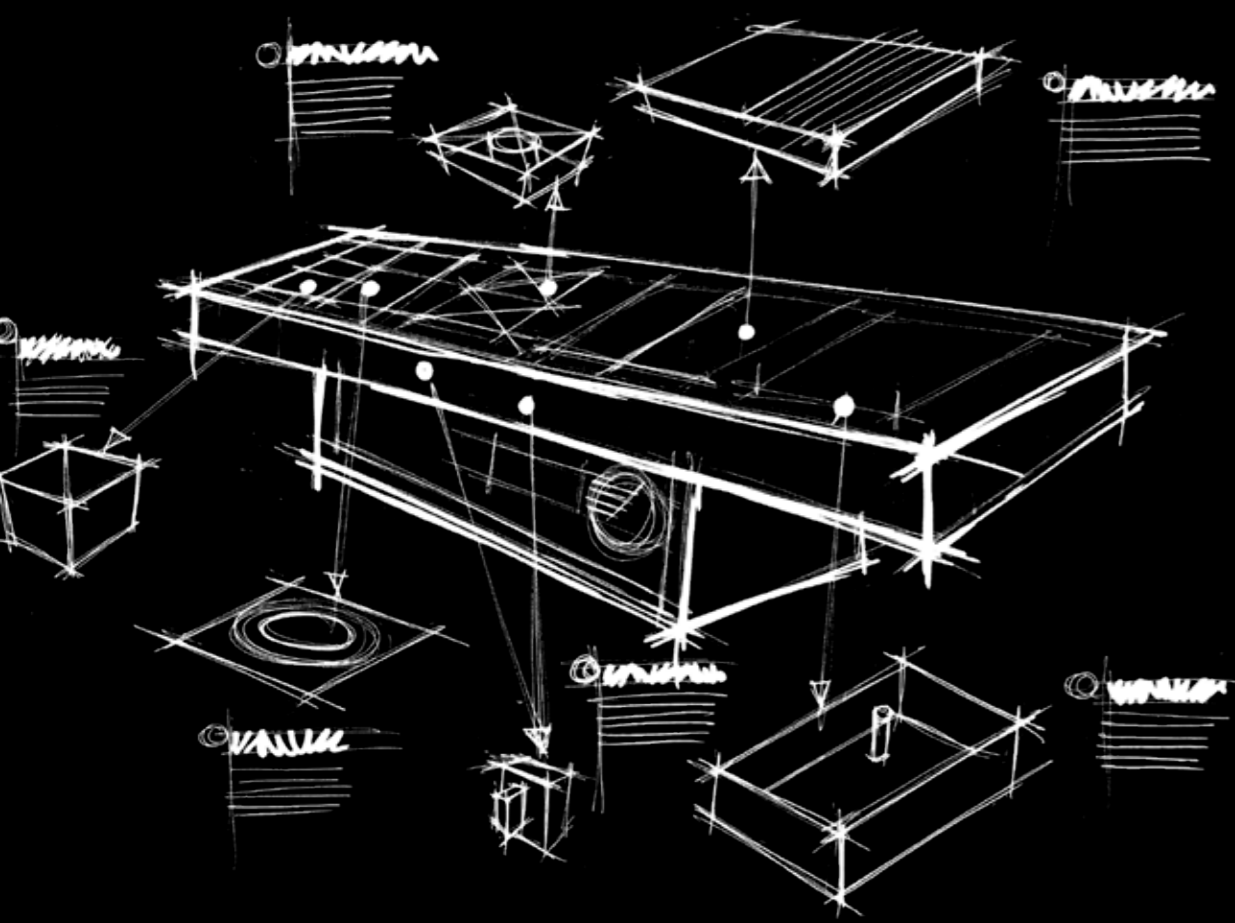
Linia kuchenek Symphony umożliwia grę mieszankami, układanie każdego składnika w porządku, który odpowiada instynkt, doświadczenie, potrzeby oraz know-how. Różne rozmiary dla kuchni profesjonalnych najwyższej jakości, które stanowią najlepszą odpowiedź na pytanie o aspekt technologiczny, funkcjonalny i estetyczny urządzenia, łącząc w jedną i harmonijną część różne elementy do gotowania i dysponując nimi na miarę i w zależności od upodobań dyrygenta takiej orkiestry.

Ponieważ jedynie wielki Szef kuchni wie, jakiej kuchni potrzebują jego dłonie do tworzenia i komponowania przepisu doskonałej symfonii...



# WYŚMIENITA INTERPRETACJA:

Każda kuchnia jest inna i każdy szef kuchni interpretuje swoje potrzeby w sposób inny, umieszczając sprzęt w taki sposób, by odpowiadał mu funkcjonalnie, jak i estetycznie. Ponieważ każdy profesjonalista ma swój odrębny świat i każda z jego kuchni powinna odpowiadać najbardziej szczególnym wymaganiom, zarówno tym, które wymagają specyficznego designu, jak i wytwornego planowania. Dlatego, departament projektowania i planowania doradza swoim klientom w wyborze najodpowiedniejszej estetyki, budowy i rozmieszczenia, oprócz możliwości zabudowy innych elementów lub ich zastępowania.



# PERSONALIZACJA ELEMENTÓW

Biorąc jako podstawę elementy funkcjonalne gotowania, istnieje możliwość dołączenia elementów palników gazowych, zapalarek piezoelektrycznych, patelni elektrycznych, garnków do makaronu, grillów i płyt o powierzchni indukcyjnej, a także beमारów z automatycznym wypełnianiem wodą.



**PLYTY DO GRILLOWANIA Fry top**  
Płyta odpowiednia do przygotowywania pieczeni. Oferuje doskonały podział ciepła, ułatwiając przygotowanie mięsa i ryb. Obwodowy system zbierania tłuszczu przy pomocy wody z wypełnianiem sterowanym elektrozaworem.



**PLYTA ŻAROWA**  
Płyta dużych rozmiarów posiadająca silny palnik, który oferuje możliwość regulacji różnych temperatur na samej płycie.



**PALNIKI GAZOWE**  
Palnik z grillem ze stali nierdzewnej (możliwość emaliowania), piezoelektryczny system do zapalania i system zlewomywaków zbierających tłuszcz przy pomocy wody.



**ELEMENTY INDUKCYJNE**  
Można umieścić płyty indukcyjne różnych rozmiarów i mocy, aby dostosować się do każdej potrzeby, jak również patelnie typu wok i płyty indukcyjne, z jednolitym rozdziałem ciepła i z obniżonym zużyciem energii.



**BARBECUE**  
Podgrzewanie kamieni wulkanicznych przy pomocy rurowanych grzejników ze stali nierdzewnej AISI-18/10. Kratka wspornika do kamieni. Wyjmowany zasobnik do zbierania tłuszczu.



**PATELNIĘ ELEKTRYCZNE**  
Sterowane przy pomocy termostatu w celu zapewnienia bezpieczeństwa i dłuższej żywotności oliwy z oliwek, posiada jednocześnie wspornik ułatwiający końcowe odcedzanie. Może zążyć się z powierzchnią przy pomocy obwodowego obrzeża w celu uniknięcia przypadkowego wysypania się odpadków do wewnątrz.



**GARNEK DO GOTOWANIA PRÓŻNIOWEGO**  
Dzięki dokładnemu sterowaniu elektronicznemu temperaturą, która jest utrzymywana stale w całym garze i dzięki konwekcyjnemu obiegowi wody, jest to prosty element, ale idealny do gotowania próżniowego żywności pakowanej w torebkach, dzięki czemu można uzyskać gotowanie w niskiej temperaturze (pomiędzy 56 i 95°C).



**BEMAR**  
Pojemnik z automatycznym wypełnianiem się wodą. Umożliwia umieszczanie pojemników o wymiarach GN do przechowywania sosów i dekoracji.



**GARNEK DO MAKARONU**  
Sterowany termostatem i z automatycznym wypełnianiem się wodą, jest wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej i posiada wbudowane koszyki.

# PROJEKTOWANIE WYKOŃCZEŃ I DODATKÓW

To wielki wachlarz wykończeń dla blatów, struktur, wnętrza i przednich paneli sterowania, jak również różnych możliwości wzmocnienia stołu, szafek i różnych elementów pomocniczych, jak górne ruszty, wsporniki do granitorów, podłączenia wody i dodatkowych gniazd.



**PRZEDNI PANEL STEROWANIA**  
demontowany na blasze o grubości 1,5 mm, ze stali nierdzewnej (Również dostępny emaliowany w kolorach RAL, dostosowane do frontu, z delikatnymi zągściami ułatwiającymi mycie).



**SZAFY TECHNICZNE**  
do podłączenia instalacji, szafy elektryczne, włączniki i wyłączniki. (Również dostępne szafy neutralne i/ lub szafy puste z przewodnikami do tac).

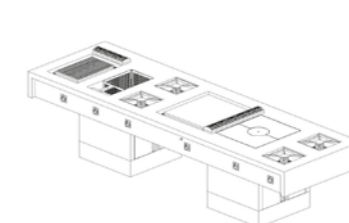


**SZAFY NEUTRALNE I SZUFLADY DO PODGRZEWANIA DAŃ I SCHŁADZANIA GASTRONORM**  
Szafy i szafki z szufladami ciepłymi do przechowywania dań w odpowiedniej temperaturze.

**OPCJA PORĘCZY JAKO ELEMENTU OPARCIA DLA KUCHARZA.**

# WACHLARZ ROZWIĄZAŃ NA MIARĘ

Aby zagospodarować i zoptymalizować dostępną przestrzeń, Symphony oferuje Ci możliwość zaprojektowania i spersonalizowania Twojej kuchni, na miarę Twoich możliwości, łącząc różne elementy, aparaturę i dostępne akcesoria.

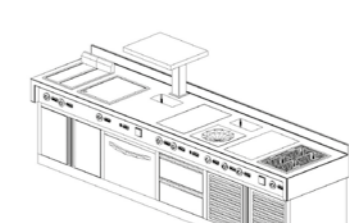


**SYMPHONY ŚRODKOWA**

Kuchnia typu "wyspa", z dostępnością do elementów na całym obwodzie, w taki sposób, by kucharze mogli pracować przy dowolnym boku kuchni.

**PRZYKŁAD 01**

Kuchnia środkowa o szerokości 1100 mm na podwyższeniach, które wspierają szafki techniczne do podłączeń gazu, wody i elektryczności.

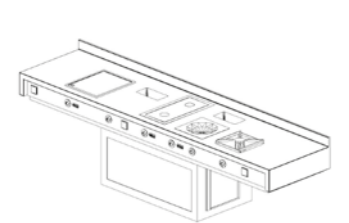


**SYMPHONY ŚCIENNA**

Kuchnia ze wsparciem ściany, gdzie maszyny i elementy funkcjonalne są ustawione liniowo. W tylnej części posiada element ozdobny, funkcjonalnie jako tylna osłona.

**PRZYKŁAD 02**

Kuchnia ścienna o szerokości 1000 mm na podwyższeniach, które wspierają szafki techniczne do podłączeń gazu, wody i elektryczności.



**SYMPHONY OPARTA NA PODWYŻSZENIU**

W dowolnej wersji, ściennej czy środkowej, blat opiera się na jednej lub więcej kolumnie, sprawiając, że przezroczysta jest reszta przestrzeni poniżej stołu roboczego.

**PRZYKŁAD 03**

Kuchnia ścienna o szerokości 1000 mm na niskich meblach, w której oprócz szafek technicznych, znajdują się szuflady do podgrzewania dań, meble neutralne zamknięte, meble otwarte z półką i piekarnikiem elektrycznym.



**SYMPHONY NA NISKICH MEBLACH**

W dowolnej wersji, ściennej lub środkowej, blat opiera się na niższych meblach zdolnych do utrzymania różnych elementów do przechowywania i podparcia: otwartych lub zamkniętych; neutralnych, zimnych lub ciepłych; piekarników elektrycznych; szafek technicznych do połączeń i gniazdek...

**PRZYKŁAD 04**

Kuchnia środkowa o szerokości 2000 mm na niskich meblach, w której oprócz szafek technicznych, znajdują się szuflady do podgrzewania dań, meble neutralne zamknięte, meble otwarte z półką i piekarnikiem elektrycznym.

