



Hostelería y Restauración



Tradición e innovación unidas en una trayectoria de más de 60 años.





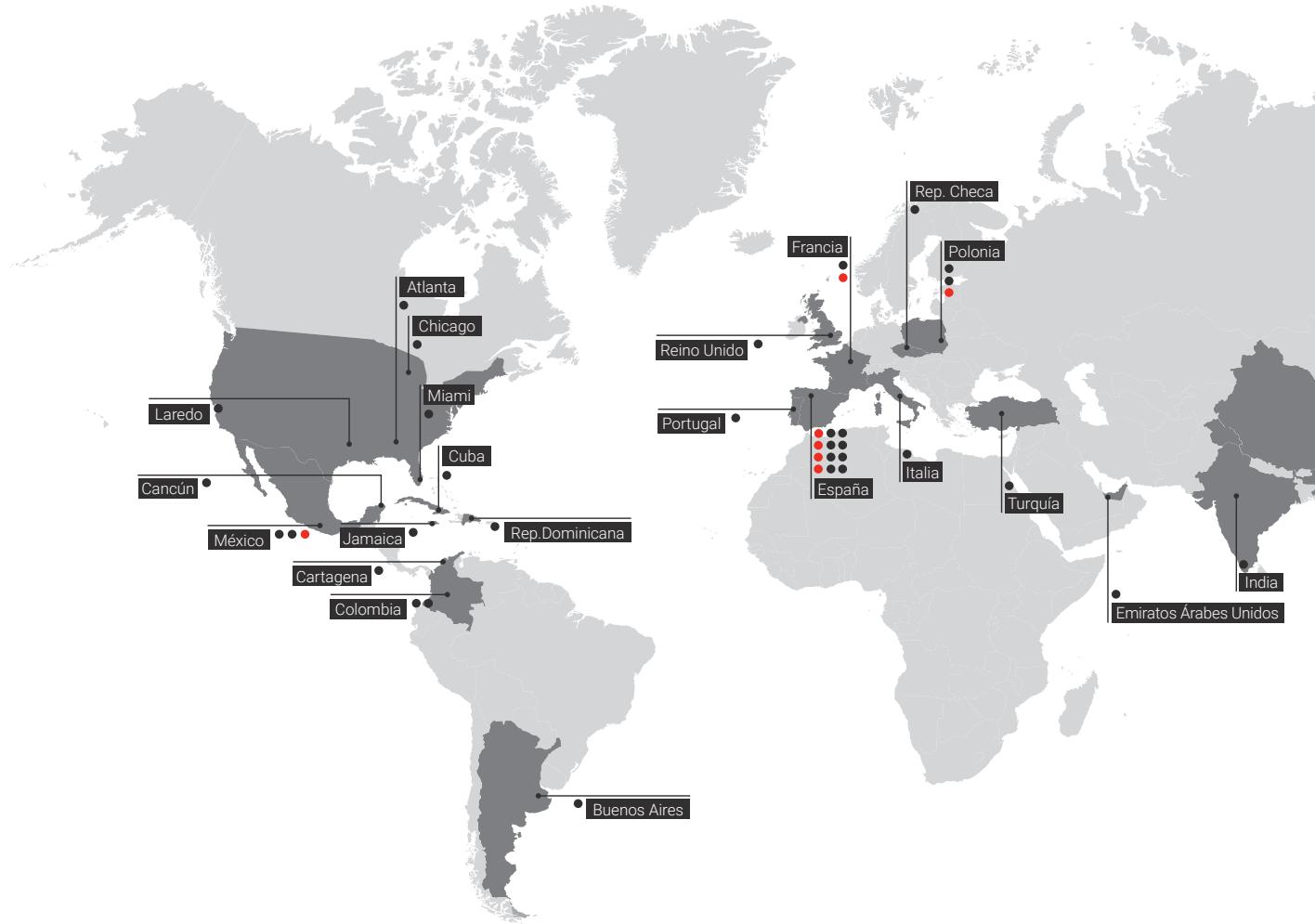
Somos el fabricante líder de equipamiento para la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería.

En nuestra trayectoria de 60 años en el sector hemos contado con una ayuda inestimable. La tuya. Y la de todos los profesionales de la hostelería que nos han impulsado a innovar, a progresar, a superarnos para poder ofrecerles una amplia gama de productos y servicios de gran calidad integrados bajo una misma marca.

Gracias a ti, hoy tenemos un profundo conocimiento de tus necesidades y nos hemos convertido en un equipo experto, comprometido y cercano, que te garantiza una respuesta específica a tus demandas más exigentes.

Tú haces Fagor Professional.

You make it happen.



- Delegaciones comerciales
- Plantas de fabricación propia



Una marca global, cerca de ti.

Gracias a nuestra amplia presencia y experiencia internacional, cualquier cliente en cualquier parte del mundo tiene a su disposición los últimos avances tecnológicos, la profesionalidad y la cercanía propias de una gran marca. Siempre estamos cerca de ti y de cualquiera de nuestros clientes, en cualquier parte del mundo.

Fagor Professional forma parte del grupo empresarial ONNERA Group, dedicado a aportar soluciones de equipamiento para la restauración, la lavandería y las aplicaciones de frío. A su vez, está integrado en MONDRAGON, el primer grupo industrial vasco y el décimo de España.

ONNERA GROUP



One brand. One solution.

Somos el fabricante líder de
equipamiento para la hostelería, la
restauración colectiva y la lavandería.



Hostelería y
Restauración



Cocción



Hornos



Lavado
de vajilla



Frio
comercial



Distribución



Preparación
estática



Lavandería



Lavandería
profesional



Lavado



Secado



Planchado
y plegado



Repaso y
acabado



Soluciones

My **FAGOR**



FagorDocs



FagorQuote



FagorBusiness



FagorParts



FagorKonnect



Una cocina, infinitas posibilidades.

Te ofrecemos una amplia gama de cocinas industriales, ideales para satisfacer todas las necesidades de cada chef y su cocina. Todas ellas son estudiadas y diseñadas minuciosamente respecto a calidad, seguridad e higiene. Además, su diseño se basa en la fiabilidad y comodidad de uso, estética elegante y tecnología innovadora, respondiendo a los requisitos de los chefs más exigentes.



Ver más
información



Cocina a medida: Symphony



Cocina de encimera única: KORE Monoblock
900-700



Cocina modular: Generación KORE 900 y 700



Equipos de Gran Producción



Cocción independiente

La revolución inteligente de tu cocina.



Ver más información

iKORE es la generación de hornos inteligentes, dos gamas que se adaptan a las necesidades de cada chef. Un horno profesional y configurable que destaca por su precisión en los resultados de cocción, gracias a su sistema de saturación del vapor y a la gestión eficaz del clima.

También aglutinamos la fusión de los procesos de calor y frío en una solución perfecta Cook & Chill. Equipamientos que combinan hornos profesionales con los abatidores de

temperatura industriales, permitiendo optimizar el trabajo, el rendimiento, la eficacia y la productividad de una cocina profesional.

Asimismo, disponemos de un extenso catálogo de complementos y accesorios que satisfacen las necesidades más exigentes y permiten sacar el máximo partido a los hornos profesionales.



Hornos mixtos industriales iKORE



Hornos compactos iKORE Kompact



Soluciones Cook & Chill



Soluciones para montaje en columna



Accesorios





Una solución para cada necesidad.

Un verdadero profesional de la cocina también debe dar soluciones eficaces para que todo el equipamiento vuelva a estar disponible inmediatamente. La gama de lavavajillas industriales de Fagor Professional es integral e incluye desde pequeños lavavasos para bares, cafeterías o pequeños restaurantes, hasta lavavajillas de grandes producciones.



Ver más información



Lavavasos



Lavavajillas de apertura frontal



Lavavajillas de capota



Lavautensilios



Lavavajillas de arrastre



Lavavajillas de cinta



Accesorios

Líderes europeos en equipos de frío comercial.

Como fabricante líder europeo de frío comercial, te ofrecemos una de las gamas de frío comercial más completas y extensas del mercado.

Nuestra garantía: la experiencia de una marca con 3 plantas de fabricación de frío alrededor del mundo y más de 1.000 puntos de distribución.



Ver más información



Armarios frigoríficos



Mesas frigoríficas



Mesas de preparación



Abatidores de temperatura



Enfriadores

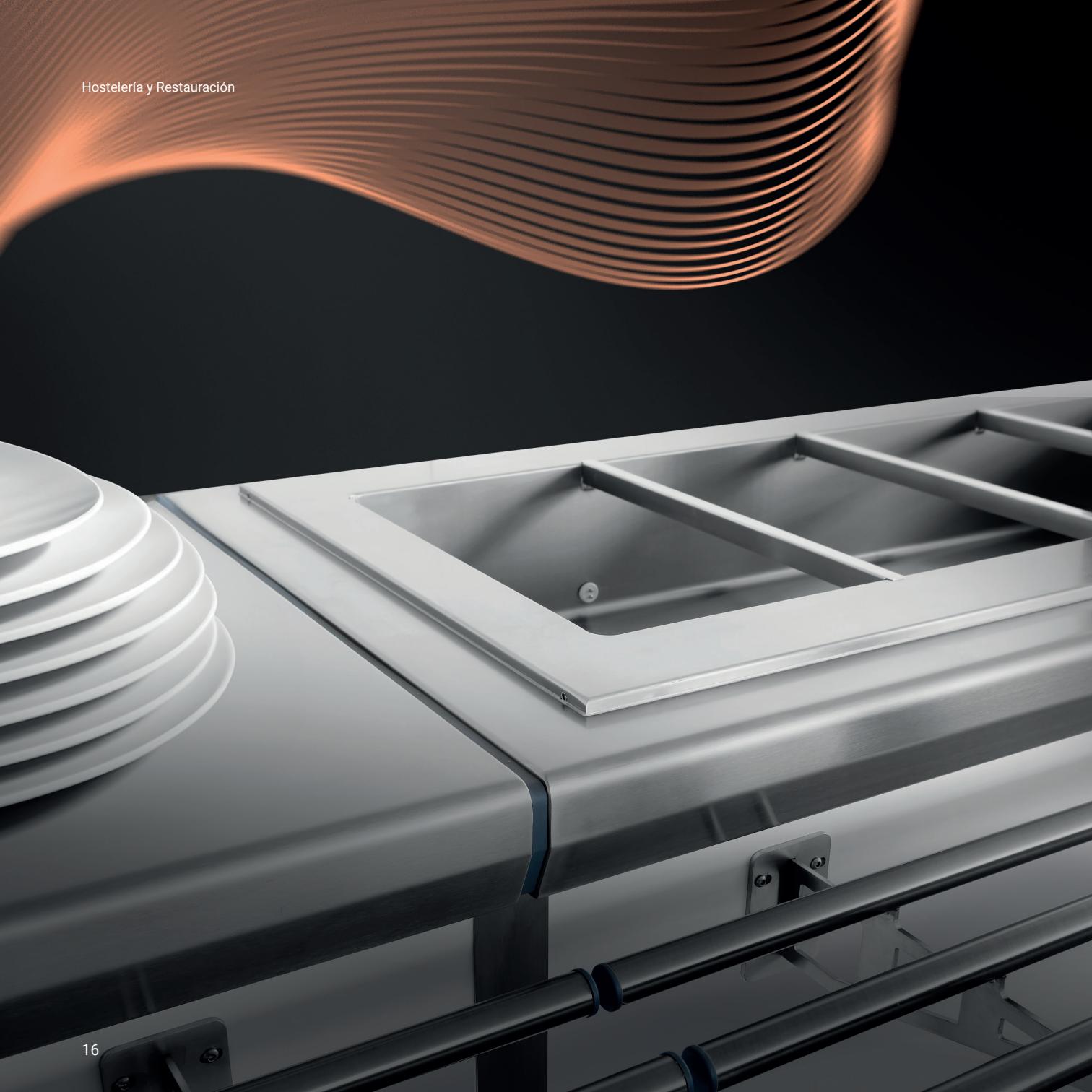


Cavas de vino y maduradores de carne



Fabricadores de hielo





Presentes en toda la cadena.

Somos el fabricante líder especializado en soluciones de distribución y servicio para la restauración moderna. Nuestro objetivo es crear espacios óptimos, que conecten con las emociones de los comensales. El marco perfecto para disfrutar de una buena comida.



Ver más
información



Drop-in



Self-service



Carros de distribución

Diseñados para trabajar, hechos para durar.

Toda comida empieza en la zona de preparación. Para garantizar un servicio perfecto, hemos creado una gama de soluciones de preparación estática robustas y durables, con una amplia variedad de opciones, que garantizan

la productividad y ergonomía del chef, cumplen con los máximos estándares de higiene y están integrados estéticamente con el resto de los productos de Fagor Professional.



Fregaderos, lavamanos, grifería profesional y canaletas



Mesas de trabajo y armarios



Composición de muebles neutros y calientes



Muebles para bar



Extracción



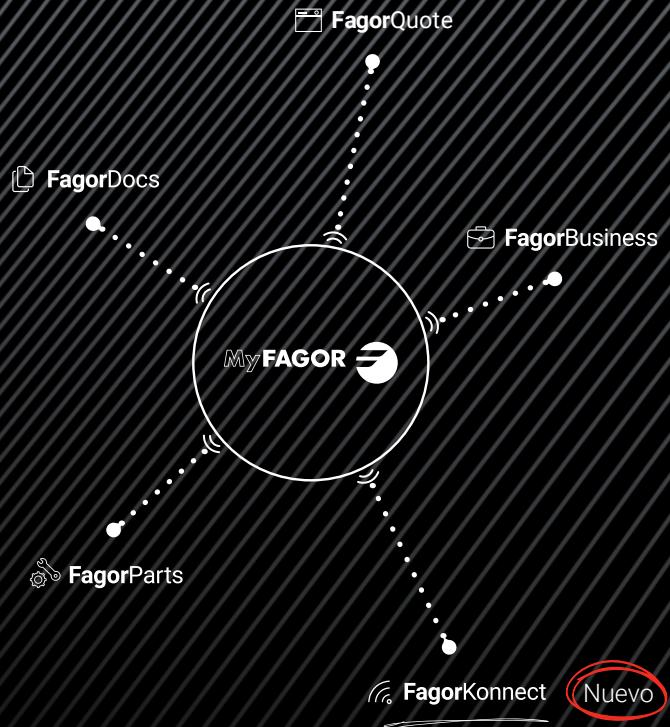


Servicios digitales

Eficiencia en tu día a día.

MyFagor es nuestro ecosistema de servicios digitales en el que podrás disponer de toda la documentación comercial y técnica, realizar presupuestos online, adquirir recambios en un simple click, tener tus documentos comerciales a mano o controlar y programar tus equipos desde nuestra app a distancia.

Como vector diferencial hemos generado un conjunto de servicios de gran valor añadido que aseguran que tu forma de relacionarte con nosotros sea más sencilla. El objetivo es facilitarte tus tareas diarias. En definitiva, una evolución que integra un conjunto de servicios profesionales que hacen crecer tu negocio.



MyFAGOR

FagorDocs

El portal de documentación técnica y comercial de Fagor Professional.

FagorQuote

Un presupuestador online multidispositivo que te permite realizar de manera rápida e intuitiva desde los presupuestos más sencillos hasta los más complejos.

FagorParts

Tu espacio de compra online donde encontrar, adquirir y obtener toda la información de tus repuestos. Disfruta de autonomía y velocidad, déjate guiar en tus búsquedas y obtén el estado de tus pedidos a tiempo real siempre que lo necesites. Todo en un mismo espacio.

FagorBusiness

Dispón de todos los documentos necesarios para obtener una visión completa de tu negocio con nosotros. Sé autosuficiente, en cualquier momento y en cualquier lugar, sin esperas, para consultar el detalle de nuestra relación, tanto operativo como financiero.

FagorKconnect

Conecta con todas tus máquinas de hostelería y lavandería de manera remota. FagorKconnect te permite controlar y ejecutar los procesos de tus equipos a distancia.

Novedad



Imagina tenerlo todo conectado...

Sacar el máximo partido de tu cocina donde y cuando quieras.

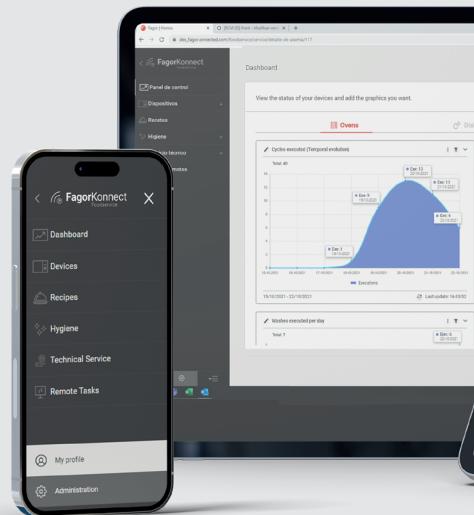
Ahora es posible.

La transformación digital también se está produciendo en el ámbito de la hostelería, o lo que se conoce como gastronomía inteligente. En Fagor Profesional evolucionamos para ofrecer la digitalización de la cocina, consiguiendo enviar y recibir información del equipo de forma masiva.

- Digitaliza tu cocina.
- Enviando y recibiendo información.
- Desde una misma aplicación.



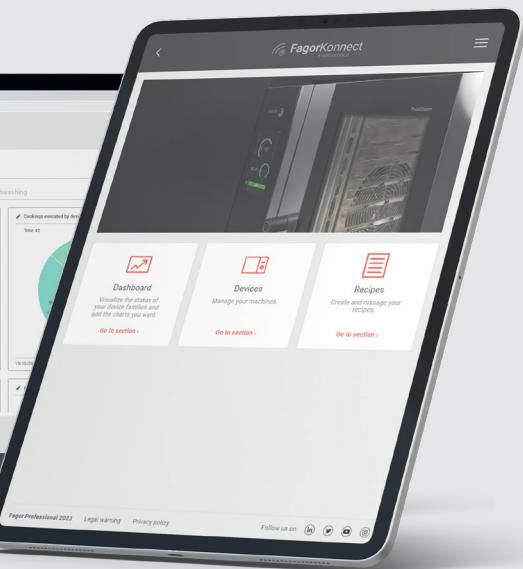
Ver más información



01

Control absoluto

Gestiona y monitoriza tu negocio de un solo vistazo, personalizando tu panel de control con total libertad. Supervisa de forma remota y obtén un control absoluto de tu negocio al alcance de tu mano.



02

Negocio eficiente

Analiza el funcionamiento de todos tus equipos para optimizar su uso y hacer más eficientes tus procesos. Ahorra costes y aumenta tus ingresos gracias a una visión en tiempo real y seguimiento en el tiempo.

03

Asegura los procesos

Ten la tranquilidad de garantizar todos los requisitos de higiene y seguridad alimentaria al tener registrados fácilmente en formato digital todos los datos que necesitas.

04

Mejora tu servicio

Verás las incidencias, recibirás avisos y obtendrás toda la información necesaria para poder anticiparte. De esta forma, te aseguras de que tu equipo esté fuera de servicio el menor tiempo posible y evitas comunicaciones confusas con el servicio técnico.

05

Gana en comodidad

Ahorra tiempo gracias a la gestión remota de funciones y recetas además de ganar en seguridad gracias a los mensajes de aviso. Administra cómodamente todos tus dispositivos en cualquier momento, lugar y dispositivo.

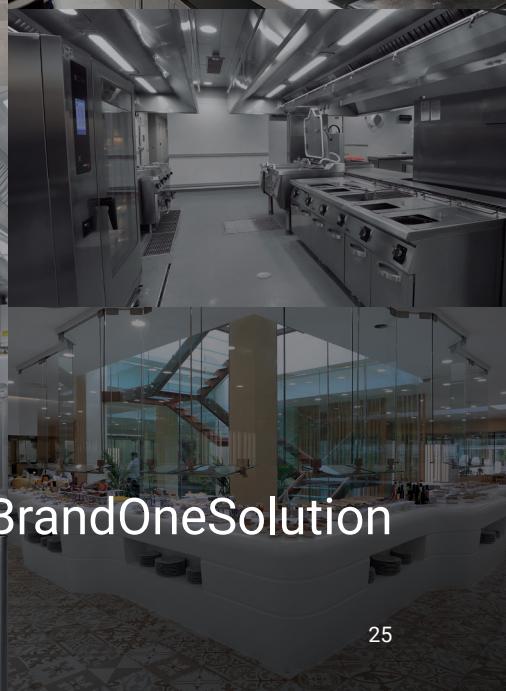
Hostelería y Restauración

En Fagor Professional

Somos especialistas en
lograr espacios a medida
de tus necesidades.



Descubre algunos de
nuestros proyectos
más interesantes.



#OneBrandOneSolution



ONNERA GROUP

