

# KENDİ MELODİNİZİ YÖNETİN

**Symphony mutfak serisi** mutfak profesyonellerinin zevk, tercih ve çalışma şekillerine göre farklı pişirme ürünü serilerine ait öğelere sahip olmasına imkan verir. Geniş bir kitleye hitap edilebilen unsur, şekil, boyut, tamamlayıcı öğeler ile mobilyaya entegre olabilen ve ideal bir alete dönüşen tasarımlar yelpazesi.

## ÖGELERİN KİŞİYE ÖZEL HAZIRLANMASI

Symphony mutfak serisi gazlı ocaklar, elektrikli kızartıcılar, termostat kontrollü pişirme elemanları, su sistemli ızgaralar, plakalar ve induksiyon yüzeyleri, ben mari veya Coup de Feu plakaları gibi işlevsel öğeler sayesinde iş için gerekli uygun, işlevsel ve estetik çözümler bulmaya imkan verir.

## İHTİYAÇLARINIZIN ÖLÇÜSÜNE GÖRE

Yerden maksimum şekilde yararlanmanızı sağlamak için düşünülen bir seri. Boyut ve şekil konusundaki çeşitliliği sayesinde profesyoneller daha rahat ve mümkün olan en etkin şekilde çalışmaya imkan veren, farklı ölçülere uygun cihaz ve makineleri seçebilirler.

## BİTİŞLERİN VE TAMAMLAYICI ÖGELERİN TASARIMI

Symphony kullanıcıya en uygun biçimler (duvara dayalı, merkezi şekilli, basit destekler, kompakt, dolaplarla...), farklı yüzey kaplamalarına sahip yapısal özellikler ve mükemmel donanım güzel bir nokta koyan tamamlayıcı öğeler arasında seçim yaparak kendilerine en uygun mutfak tasarlama imkanı veriyor.



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

www.fagorindustrial.com



ONNERA GROUP

## KULAKLARINIZ İÇİN MÜZİK

**Symphony mutfak serileri** profesyonel bir mutfağa tasarım ve işlevsel açıdan ihtiyaç duyulan çözümleri sağlamak için oluşturuldu. Buna mevcut alanı en iyi şekilde kullanma, mutfaktan en iyi şekilde yararlanma, tüm öğeleri etkin şekilde yönetme, zevkinize ve çalışma şeklinize uyum sağlama gibi avantajlar da eklenmiştir.

### YER KULLANIMI

Mevcut alanın en iyi şekilde kullanılması ve öğeleri zevkine uygun şekilde yerleştirerek müşteriye kendi çalışma alanını, kendi ölçülerine göre tasarlama imkanı. Bu şekilde herhangi bir standart modül veya boyutu takip etmek zorunda kalmadan konvansiyonel makinelerle imkansız gibi görünen tasarımlar oluşturulur.

### MAKSİMUM GÜVENLİK

Kalite ve hijyen normlarının uygun, maksimum güvenlik ve kalite onaylı öğelerin kullanılması, paslanmaz çelik yapısı, 80°C altındaki sıcaklıklara dayanıklı dış panelleri, tüm elektrikli öğelerde pilot ve düğmelerin kullanımı, gaz kaçağını önleyen "masa güvenliği" sistemi ve tüm çap ve kenarlarda yuvarlatılmış köşeler.

### TAM RAHATLIK

Çalışma planını kolaylaştırıp, süreyi en iyi şekilde kullanarak kullanıcının kendi mutfağını seçilmesi ve engel teşkil eden öğelerin en iyi nerede olacağını belirleme imkanı sayesinde rahatlık.

### TEMİZLİK KOLAYLIĞI

Tüm öğeleri üzerinde barındıran tek parça tezgah yapısı sayesinde büyük temizlik kolaylığı. Kompakt öğeler olması nedeniyle Symphony ürünlerinde kir veya yağın kalabileceği herhangi bir aralık bulunmamaktadır.

### MATERYAL ÇEŞİTLİLİĞİ

Tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş ve 3 mm kalınlığa sahip tezgah ile parçayı tamamlayabileceğiniz geniş materyal yelpazesi.

### VERİMLİLİĞİN ARTIRILMASI

Her bir durumda istenilen verimi artırmak için gaz, elektrik veya induksiyonlu öğeleri dahil etme imkanı.



## Pişirme Symphony



## MÜKEMMEL SENFONİNİN BESTESİ

Birçok kişinin inandığının aksine beste yapmak mekanik bir iş değildir, ne belirsiz ne de özel bir yaklaşıma cevap verir. Beste yapmak tutku ve zekanın bir karışımı olan incelikli ve doğuştan gelen bir harekettir, müzik notalarının en iyi şekilde yerleştirilmesi için zekayı kullanır ve izole edilmiş parçaları birleştirir ve mükemmel, eksiksiz bir melodiye dönüştürerek notaların doğallık içinde akmasını sağlar.

Symphony mutfak serisi iç güdü, deneyim, ihtiyaç ve tekniklerin bilincine yönetilen bir ortamda, malzemelerin her birine sahip olmaya ve karışımlarla oynamaya imkan verir. Farklı pişirme unsurlarını tek bir parçada birleştiren ve söz konusu orkestranın şefinin ölçü ve zevkine göre sunan birinci sınıf profesyonel bir mutfağa özgü donanım teknolojisi, işlevselliği ve estetiği sunan farklı boyutlar.

**Cünkü sadece büyük bir Aşçı mükemmel bir senfoninin tarifini yapmak ve yaratmak için ne tarz bir mutfağa ihtiyacı olduğunu bilir.**



# MUHTEŞEM BİR GÖRÜNÜM

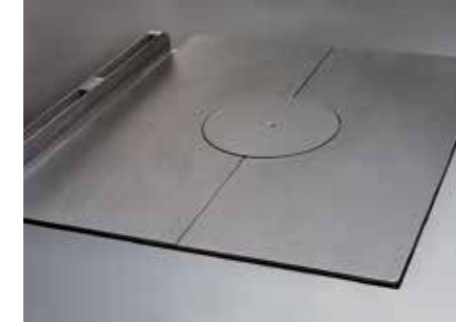
Her bir mutfak farklıdır ve her bir Aşçı cihazları kendisi için daha işlevsel ve estetik olacak şekilde yerleştirerek ihtiyaçlarını farklı şekilde belirtir. Çünkü her bir profesyonel ayrı bir dünyadır ve her birinin mutfağı muhteşem bir tasarım ve planlama gerektiren en özel taleplere yanıt vermelidir. Bunun için tasarım ve planlama departmanı müşterilerine en uygun estetik, yapı ve dağıtım konusunda yardımcı oluyor ve diğer parçaların dahil edilmesi veya değiştirilmesi imkanı sunuyor.

# ÖĞELERİN KİŞİSELLEŞTİRİLMESİ

Pişirme işlemlerine uygun öğeler temel olarak gazlı ocak parçaları, elektrikli çakmaklar, elektrikli kızartıcılar, makarna haşlayıcılar, ızgaralar, plakalar ve induksiyonlu yüzey ile otomatik olarak suyla dolan ben mari öğelerini ekleme imkanı sunulur.



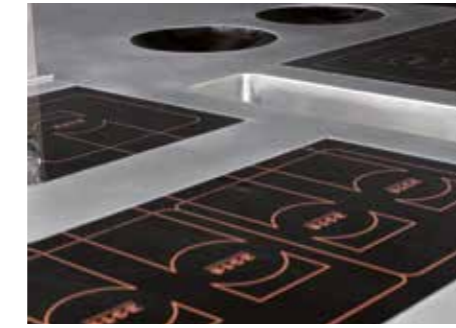
**IZGARALAR Fry top**  
Izgara yapmak için ideal ızgaralar. Sıcaklığı mükemmel şekilde dağıtır ve et ve balıkların pişirilmesini kolaylaştırır. Bir elektrikli vana tarafından kontrol edilen suyla dolan perimetrik yağ toplama sistemi.



**COUP DE FEU PLAKASI**  
Aynı plakada farklı sıcaklıklar sunma imkanına sahip güçlü bir ocak ile donatılmış büyük boyutlarda bir plakadır.



**GAZLI OCAKLAR**  
Paslanmaz çelik ızgaralı ocaklar, elektrikli çakmak ve su akışı ile yağı toplayan boşaltma sistemi.



**INDÜKSİYON UNSURLARI**  
Her bir ihtiyacı karşılamak adına, sıcaklığı eşit şekilde dağıtan ve enerji tüketiminden tasarruf yapan wok ve induksiyon ızgaraları gibi farklı boyut ve güçlere sahip induksiyon plakaları yerleştirilebilir.



**BARBEKÜ**  
AISI-18/10 paslanmaz çelik yakıcı tüpler aracılığıyla volkanik taşlarla ısıtma. Taşlar için destek ızgarası. Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.



**ELEKTRİKLİ KIZARTICILAR**  
Yağın güvenliğini ve uzun süre dayanmasını garanti eden ve yağın süzülmesi için bir destek alanı bulunan termostat kontrollü. İçinde kalan artıkların kaza ile yere düşmesini engellemek için perimetrik bir kenar ile yüzeye oturabilir.



**VAKUMLU BASINÇLI PİŞİRİCİ**  
Haznedeki sıcaklığı sürekli şekilde koruyan elektronik sıcaklık kontrolü ve iletken su döngüsü sayesinde paketlenen besinlerin buharla pişirilmesi için basit ancak ideal bir öğedir ve düşük sıcaklıkta pişirebilir (56 ve 95°C arası).



**BEN MARI**  
Otomatik olarak su ile dolan hazne. Sos ve garnitürlerin saklanması için GN ölçülerinde hazneler yerleştirilmesine imkan verir.



**MAKARNA PİŞİRİCİLERİ**  
Termostat tarafından kontrol edilir ve otomatik şekilde su ile doldurulur ve tamamen paslanmaz çeliktedir ve süzme sepetleri içerir.

# KAPLAMA VE TAMAMLAYICI ÖĞELERİN TASARIMI

Tezgah, yapı, iç mekan ve ön kumanda panellerinin geniş yelpazesinin yanında masa, dolap ve üst ızgara, granitli destekler, su sebilleri veya yardımcı prizler gibi farklı tamamlayıcı öğeleri destek olarak ekleme imkanı.



**ÖN KUMANDA PANELİ**  
1,5 mm kalınlıkta çıkarılabilir ve paslanmaz çeliktir (aynı zamanda ön kısma göre temizliği kolaylaştıran yumuşak düğmelerle RAL renkleri de mevcuttur).



**NÖTR DOLAPLAR VE TABAK İSİTMA ÇEKMELELERİ VE GASTRONORM BUZDOLAPLARI**  
Tabakların ısıtmasını korumak için sıcak dolap veya çekmeceler.



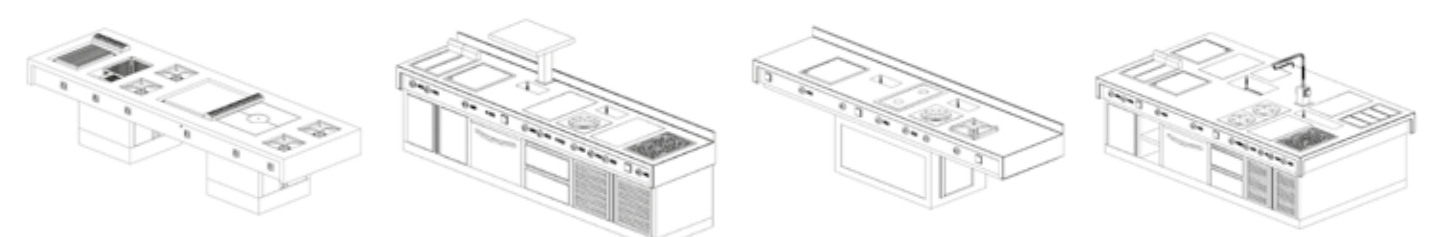
**KURULUM BAĞLANTILARI İÇİN TEKNİK DOLAPLAR**, elektrik kutuları, akım açma ve kesme şalteri. (Aynı zamanda tepsileri yerleştirmek için geçme yerleri ile nötr dolaplar ve/veya dolap boşlukları da bulunur).



**AŞÇI İÇİN YARDIMCI OLABİLECEK KORKULUK SEÇENEĞİ.**

# İSTEĞE GÖRE ÇÖZÜMLER YELPAZESİ

Symphony mevcut alanı en iyi şekilde kullanmak için, tamamen özgür bir şekilde ihtiyaçlarınıza uygun olarak, farklı öğe, cihaz ve mevcut aksesuarları bir araya getirerek mutfağınızı kendi başınıza tasarlanma imkanı sunuyor.



**SYMPHONY MERKEZİ**

Çevredeki tüm öğelere erişim imkanı sağlayan "ada" tipi mutfak ile aşçılar mutfağın herhangi bir köşesinden çalışabilirler.

**SYMPHONY DUVARA DAYALI**

Makinaların ve işlevsel öğelerin bir sıra halinde koyulduğu duvara dayalı mutfak. Süs ve arka kısım koruması için arka kısım kaplaması.

**SYMPHONY TABAN ÜZERİNDE DESTEKLİ**

Duvara dayalı ve merkezi olmasına bakmaksızın tezgah herhangi bir versiyonda geri kalan çalışma alanını masanın altında bırakarak bir veya daha fazla desteğin üstüne konur.

**SYMPHONY ALÇAK MOBİLYALAR ÜZERİNDE**

Duvara dayalı ve merkezi olmasına bakmaksızın tezgah herhangi bir versiyonda geri kalan çalışma alanını masanın altında bırakarak bir veya daha fazla desteğin üstüne konur; bu öğeler açık veya kapalı, nötr, soğuk veya sıcak, elektrikli fırın; bağlantı ve güç kaynağı için teknik dolaplar olabilir...

**ÖRNEK 01**

Gaz, su ve elektrik prizlerinin bulunduğu teknik dolaplı bulunduran iki tabanlı üzerinde bulunan 1.100 mm genişliğinde merkezi mutfak.

**ÖRNEK 02**

Teknik dolap, elektrikli fırın, nötr dolap ve tabak ısıtma çekmeceleri ile alçak bir mobilya üzerine kurulu 1.000 mm genişliğinde duvara dayalı mutfak.

**ÖRNEK 03**

Gaz, su ve elektrik prizlerinin bulunduğu teknik dolaplı bulunduran iki tabanlı üzerinde bulunan 1.000 mm genişliğinde duvara dayalı mutfak.

**ÖRNEK 04**

Teknik dolapların yanında, tabak ısıtma çekmeceleri, kapalı nötr mobilyalar, kolla açılan mobilyalar ve elektrikli fırının da bulunduğu alçak bir mobilya üzerinde 2.000 mm genişliğinde merkezi mutfak.

