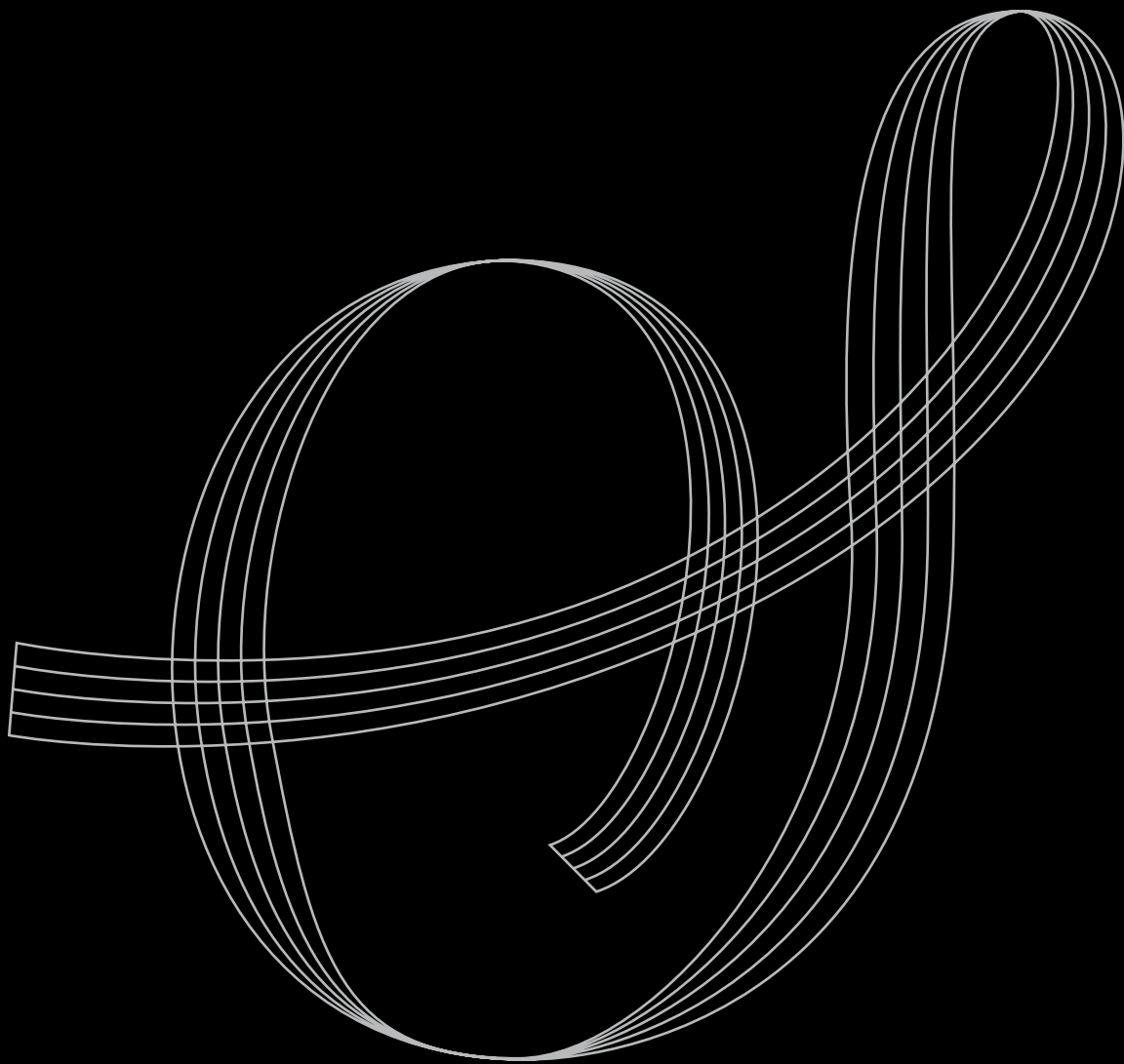


*Symphony*  
FAGOR 



---

LA COMPOSICIÓN DE UNA SINFONÍA PERFECTA | *THE COMPOSITION OF A PERFECT SYMPHONY*

---



---

LA COMPOSICIÓN DE UNA SINFONÍA PERFECTA | *THE COMPOSITION OF A PERFECT SYMPHONY*

---

## ÍNDICE

---

### La composición de una sinfonía perfecta

Una solución a medida de las manos que dirigen la cocina...

**04**

---

### Dirigiendo tu propia melodía

Un amplio abanico de elementos con los que personalizar nunca fue tan fácil.

**08**

---

### Una interpretación exquisita

Para aquellas manos y espacios que requieran una receta especial y exclusiva.

**26**

---

### Al compás de los grandes

Prestigiosos cocineros, hoteles y restaurantes de referencia eligen Symphony.

**28**

---

### Música para tus oídos

Descubra las ventajas que Symphony puede ofrecerle.

**34**

---

### La clave de Symphony

Esquema de medidas y elementos incorporables.

**38**

## INDEX

---

### *The composition of a perfect symphony*

A made-to-measure solution for the hands in charge of the kitchen...

**04**

---

### *Conducting your own melody*

A wide range of elements that are easier to customise than ever before.

**08**

---

### *An exquisite performance*

For hands and spaces that require a special, exclusive recipe.

**26**

---

### *Playing in time with the greats*

Renowned chefs, hotels and restaurants choose Symphony.

**28**

---

### *Music to your ears.*

Discover all of the benefits Symphony can offer you.

**34**

---

### *The key to Symphony*

Details of measurements and additional elements.

**38**

*Symphony*  
FAGOR 

# LA COMPOSICIÓN DE UNA SINFONÍA PERFECTA *THE COMPOSITION OF A PERFECT SYMPHONY*

**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...**

**On the contrary to what many believe,** composing is not a mechanical process, nor is it the result of a rigid, specific approach. Composing is a subtle, innate process that combines passion and genius, which opens and uses the mind to imagine the best way of arranging musical notes, and making them flow naturally, no longer considering them as isolated elements and converting them into a single, perfect melody.


**The Symphony line of kitchens** allows you to mix and arrange each of the ingredients in the order defined by your instinct, experience, needs and know-how.

Different sizes for a top-class professional kitchen that offers the very best in terms of the technological, functional and visual aspects of the equipment, combining the different cooking elements into a single, harmonious whole, arranging them according to the conductor's taste.

**Because only a great Chef knows the kind of kitchen their hands need to create and compose the recipe of a perfect symphony.**

Sólo el compositor de la obra es capaz de cerrar los ojos y saber exactamente dónde, por qué y en qué orden colocar cada una de las notas para que, unidas, conformen la pieza perfecta...

*Only the composer of the pieces is capable of closing their eyes and knowing exactly where, why and in which order they have to place each of the notes, so that together they comprise the perfect masterpiece.*



# DIRIGIENDO TU PROPIA MELODÍA *CONDUCTING YOUR OWN MELODY*



**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... **The Symphony kitchen range** provides professional cooks with an array of elements from different cooking product lines according to their tastes, preferences and way of working. A wide range of elements, shapes, sizes, accessories and design finishes capable of being integrated in the unit to create the perfect tool with which to delight the audience...

## 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.

## PERSONALISED ELEMENTS

The Symphony range of kitchen offers you a tailored, functional and aesthetically pleasing solution for your working needs thanks to functional cooking elements such as gas burners, electric fryers, pasta cookers controlled by thermostat, fry-tops with water systems, induction hobs and griddles, bains marie or Coup de Feu (Solid top ranges).

## 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.

## MADE TO MEASURE

A series designed to make optimum use of the space you have available. Thanks to its versatility in terms of its shape and size, professionals can choose between devices and machinery in different measurements, allowing them to work as comfortably and efficiently as possible.

## 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.

## DESIGN OF FINISHES ACCESORIES

Symphony allows users to design the kitchen that is best adapted to their needs, choosing between the most appropriate shape (wall mounted, island, shaped, with simple supports, compact, with units, etc.), different construction features with different finishes, and a wide range of accessories to give the finishing touch to a perfect setup.

PERSONALIZACIÓN  
DE ELEMENTOS  
*PERSONALISED  
ELEMENTS*

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.

*Based on the functional cooking elements, it is possible to include gas burners, piezo ignition systems, electric fryers, pasta cookers, fry-tops, induction hobs and griddles, and bains marie with automatic water filling.*



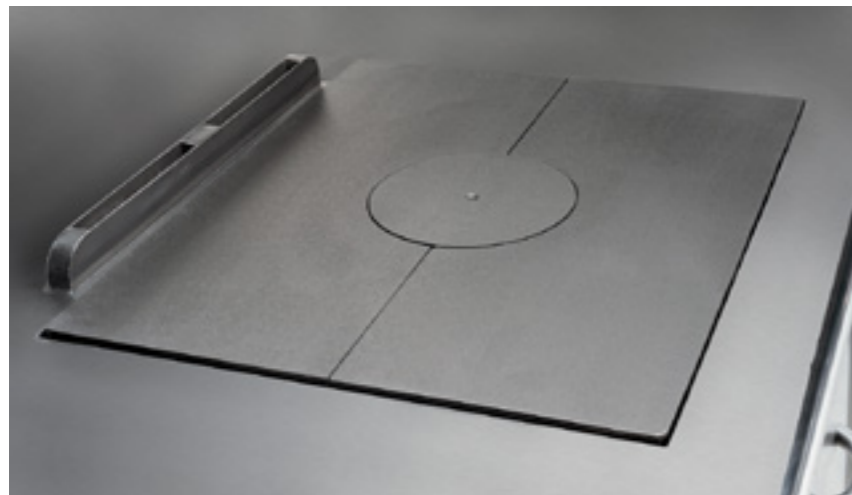


**PLANCHAS DE ASADO  
FRY TOP**

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.

**FRY TOP GRIDDLE**

Perfect for roasting. Excellent heat distribution, ideal for preparing meats and fish. Drip tray around edge with water sluice controlled by solenoid valve.



**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.

**COUP DE FEU SOLID TOP**

Large top with powerful burner providing graduated heat surface.



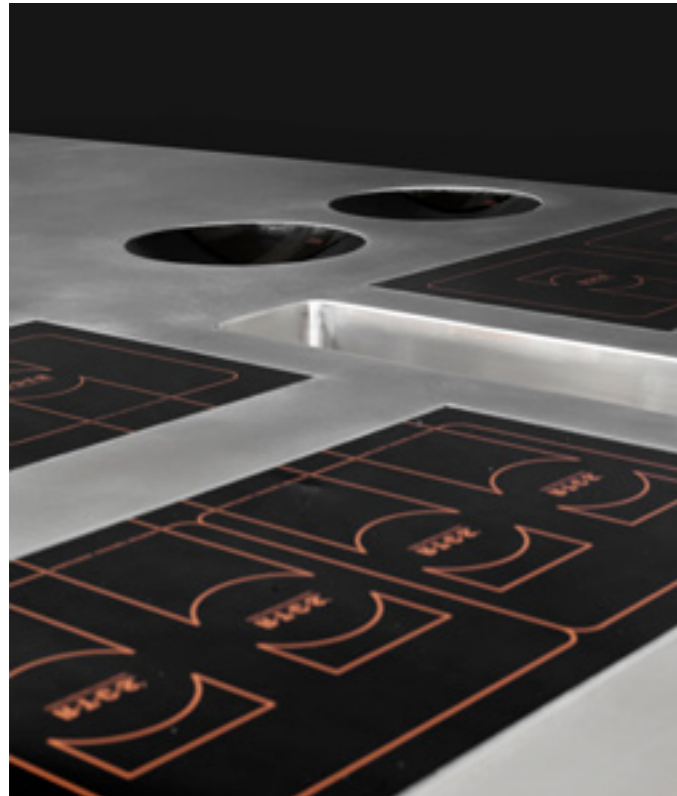
**QUEMADORES A GAS**

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

**GAS BURNERS**

Burner with stainless steel grates (available in lacquered finish), piezo ignition and drip tray system with water sluice.





**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.

**INDUCTION ELEMENTS**  
Induction hobs in different sizes and power ratings can be included for each type of requirement, together with induction woks and griddles, with uniform heat dispersal and low energy consumption.



**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.

**ELECTRIC FRYERS**  
Controlled by thermostat to guarantee safety and longer oil duration, equipped with a support to help drain off the oil. Can be recessed into the surface with a flanged edge to prevent waste material from falling inside.



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

**CHARCOAL GRILLS**  
Lava rocks heated using tubular burners in AISI-18/10 stainless steel. Support grate for rocks. Removable drip tray.

Versiones de alto rendimiento y de gran capacidad.

High performance, high capacity versions.



#### 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).

#### SOUS-VIDE COOKER

Thanks to its precise electronic temperature control that keeps the whole unit at the same temperature, together with its circulating water system, it is an ideal element for sous-vide cooking of food sealed in airtight bags, capable of cooking at low temperatures (of between 56 and 95°C).



#### BAÑO MARÍA

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

#### BAIN MARIE

Recipient with automatic water filling feature. Allows GN pans to be used for preserving sauces and garnishes.



#### COCEDOR DE PASTA

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

#### PASTA COOKER

Thermostatic control with automatic water filling feature, made completely of stainless steel with integrated baskets.

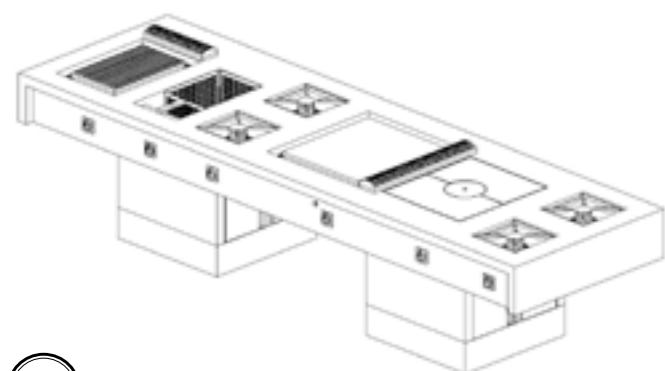
—  
A MEDIDA DE TUS  
NECESIDADES  
*ADAPTED  
TO YOUR NEEDS*

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.

*To solve and optimise available space, Symphony offers you the possibility to design and personalise your kitchen in complete freedom, based on your needs, combining the different elements, devices and accessories available.*



UN ABANICO DE SOLUCIONES A MEDIDA  
*A WIDE RANGE OF MADE-TO-MEASURE SOLUTIONS*



01

**SYMPHONY CENTRAL**  
*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.

Island-type kitchen with all-round access to the units so that cooks can work from any side of the kitchen.

**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.

**EXAMPLE 01**

Island kitchen unit 1,100 mm wide with two pedestals containing technical cabinets with the gas, water and electricity connections.



02

**SYMPHONY MURAL**  
*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.

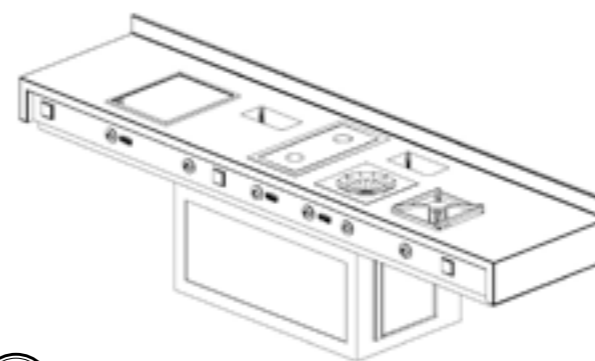
Wall supported kitchen, in which the machinery and operational elements are arranged in a line. Includes a rear plate that serves as a trim and as a protective element.

**EJEMPLO 02**

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

**EXAMPLE 02**

Wall supported kitchen 1,000 mm wide, over a ground fixture with technical cabinets, multi-purpose unit and plate warming drawers.



03

**SYMPHONY APOYADA SOBRE PEDESTAL**  
*SYMPHONY SUPPORTED ON A 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.

In any of the wall supported or island versions, the worktop is supported on one or more pedestals, leaving the rest of the space open beneath the working surface.

**EJEMPLO 03**

Cocina mural de 1.000 mm de ancho sobre pedestal que aloja los armarios técnicos para acometidas de gas, agua y electricidad.

**EXAMPLE 03**

Wall supported kitchen 1,000 mm wide on a pedestal containing the technical cabinets for the gas, water and electricity connections.



04

**SYMPHONY SOBRE MUEBLE BAJO**  
*SYMPHONY ON LOW UNIT*

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...

In any of the wall supported or island versions, the worktop is supported on a ground fixture which can be used for different type of storage and support elements: open or closed cabinets, multi-purpose units, heating or cooling units, electric ovens, or technical cabinets for connections and supplies.

**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.

**EXAMPLE 04**

Central kitchen 2,000 mm wide over a ground fixture, which apart from the technical cabinets contains plate warming drawers, closed multi-purpose units, open units with shelves and an electric oven.

—  
DISEÑO DE  
ACABADOS Y  
COMPLEMENTOS  
*DESIGN OF  
ACCESSORIES AND  
FINISHES*

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.

*A wide range of finishes for the countertops, structure, interiors and front control panels, together with a variety of options for the table support, cabinets and other accessory elements such as upper grates, support for salamander, water faucets or auxiliary plugs.*





**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).

**FRONT CONTROL PANEL**  
Removable, in 1.5 mm stainless steel sheeting (Also available lacquered in RAL colours, recessed from front, with gentle folds to make cleaning easier).



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

**TECHNICAL CABINETS**  
Used to connect installations, electrical panels, taps and stopcocks. (Multi-purpose cabinets also available, and/or hollow cabinets with tray guides).



**ARMARIOS NEUTROS Y CAJONES CALIENTAPLATOS Y REFRIGERADOS GASTRONORM**  
Armarios y cajoneras calientes para mantener los platos en temperatura.

**NEUTRAL CABINETS, HOT DRAWERS FOR DISHES AND REFRIGERATED DRAWERS**  
Heated cabinets and units to keep plates at the right temperatures.

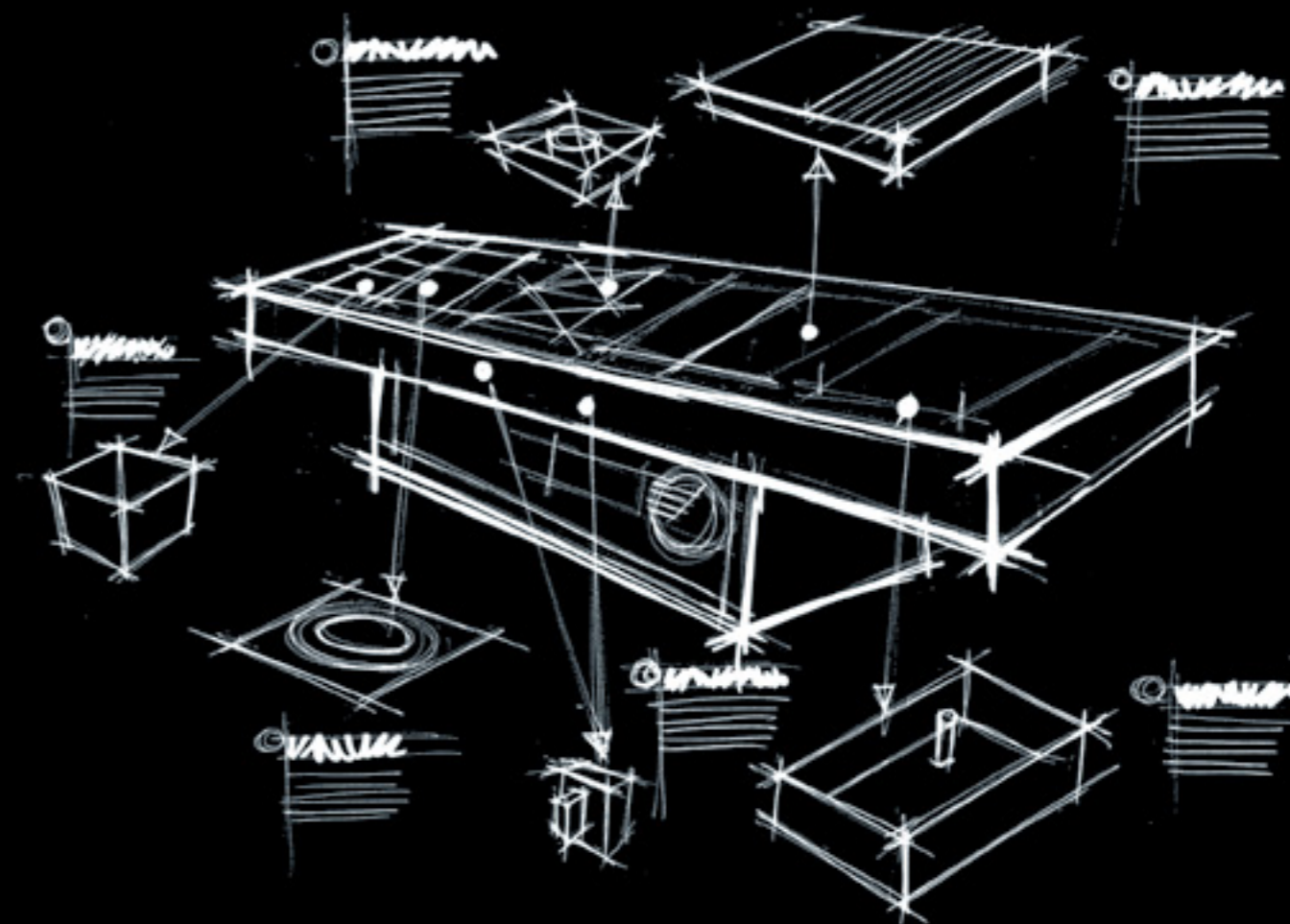
Opción de pasamanos como elemento de apoyo al cocinero.

Handrail option available.

# UNA INTERPRETACIÓN EXQUISITA *AN* *EXQUISITE* *PERFORMANCE*

**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.

**Each kitchen is different**, and each Chef interprets their needs in a different way, installing the equipment in the most functional and visually attractive way. Because each professional is unique, and their kitchens must respond to their individual needs, which call for an exquisite design and planning. For this reason, the design and planning department advises customers on the most appropriate appearance, construction and distribution, as well as the possibility of including other components or replacing them.



*Symphony*  
FAGOR 

# AL COMPÁS DE LOS GRANDES *PLAYING IN TIME WITH THE GREATS*

**Detrás de todo gran cocinero...** hay una gran cocina. Y Symphony puede presumir de codearse con los grandes, con quienes no sólo ha trabajado en el reto de personalizar sus cocinas, sino en el diseño, la composición y la instalación de las mismas, adaptándose a las exigencias técnicas y estéticas de sus chefs.

**Personalizar la cocina a grandes cocineros y restaurantes de prestigio mundial** como Arzak, de Juan Mari Arzak, Nerua, de Josean Martínez Alija, Mugaritz, de Andoni Luis Aduriz, Besasategi, de Martín Berasategi, Lillas Pastia, de Carmelo Bosque, significa adaptar la pieza a la forma de cada restaurante, a su forma de trabajar, de entender la cocina, de moverse por ella... Significa entender la exclusividad de sus platos y ofrecerles un lugar de creación del mismo nivel.

**Behind every great cook...** there's a great kitchen. And Symphony is proud to have had the opportunity to work with the greats, not only on the challenge of personalising their kitchens, but also on their design, composition and installation, adapting them to the technical and aesthetic needs of their chefs.

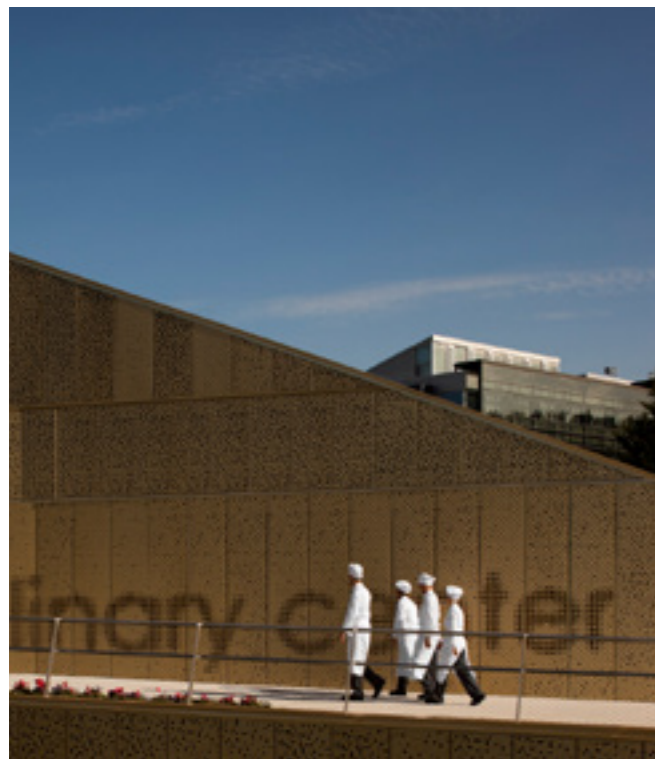
**Personalising kitchens for great chefs and restaurants renowned all over the world,** such as Arzak, with Juan Mari Arzak; Nerua, with Josean Martínez Alija; Mugaritz, with Andoni Luis Aduriz; Besasategi, with Martín Berasategi, or Lillas Pastia, with Carmelo Bosque, means adapting the kitchen to each restaurant, to their way of working, their understanding of the kitchen, how they move through it... it means understanding the exclusive nature of their dishes and offering a place on a par to create them.



# BASQUE CULINARY CENTER SAN SEBASTIÁN

1ª FACULTAD DE GASTRONOMÍA EN ESPAÑA Y ÚNICA EN EL MUNDO

FIRST GASTRONOMY FACULTY IN SPAIN AND THE ONLY CENTRE OF ITS KIND IN THE WORLD



## PROYECTO | PROJECTS

Crear unas instalaciones adecuadas donde los alumnos de todo el mundo puedan aprender la teoría y la práctica en lo referente a la gastronomía.

To create suitable installations where students from all over the world could learn the theory and practice of gastronomy.

## SOLUCIÓN SYMPHONY | SYMPHONY SOLUTION

El equipamiento y el abastecimiento de las instalaciones requerían productos que garantizaran el nivel de calidad y excelencia que se esperaba de un centro académico. Etxe-Lan y Fagor Industrial proyectaron para el Basque Culinary Center una completa gama de equipamiento de cocina que comprende varios bloques de cocción Symphonies –uno de ellos con capacidad para trabajar 14 personas con disponibilidad de dos fuegos para cada uno de los alumnos, plancha y zona de trabajo– además de todos los elementos necesarios para las zonas de cocción y lavado, y el resto de los componentes, todos elaborados en acero inoxidable.

The equipping and supply of the installations called for products that would guarantee the level of quality and excellence expected from this academic institution. Etxe-Lan and Fagor Industrial designed a complete range of kitchen equipment for the Basque Culinary Center including several Symphonies cooking blocks – one with space for 14 people to work with access to two rings for each of the students, griddle and working area – together with all of the elements required for the cooking and washing areas and other components, all in stainless steel.

## ELEMENTOS | ELEMENTS

**COCINAS:** Bloques de cocción, Symphonies, componentes en acero inoxidable a medida: mesas, pozos, encimeras de pase, armarios guarda vajillas con persianas, mesas centrales con ruedas, abatidores, armario humidificador, carros calientes, grifos de ducha, etc.

**KITCHENS:** Cooking blocks, symphonies, made-to-measure stainless steel components: tables, side countertops, sinks, crockery cabinets with shutters, central tables with wheels, blast chillers, humidifying cabinet, hot trolleys, spray faucets, etc.

**OTROS:** Sartenes basculantes, marmitas, etc.

**OTHERS:** Tilting bratt pans, marmite boiling pans, etc.

# RESTAURANTE NERUA BILBAO

1 ESTRELLA MICHELIN  
UBICADO DENTRO DEL MUSEO GUGGENHEIM BILBAO

1 MICHELIN STAR  
INSIDE BILBAO'S GUGGENHEIM MUSEUM



## PROYECTO | PROJECT

Crear una oferta gastronómica con el mismo espíritu de innovación presente en el Guggenheim Bilbao.

To design a gastronomic offer with the same spirit of innovation as seen in Bilbao's Guggenheim Museum.

## SOLUCIÓN SYMPHONY | SYMPHONY SOLUTION

Cocina precisa, con mucha rapidez, mucha potencia y silenciosa. A su vez: ecológica, muy fácil de limpiar, bella y funcional.

A fast, powerful, precise and silent kitchen, at the same time as being ecological, very easy to clean, beautiful and functional.

## PLANO DE OBRA | LAYOUT



## ELEMENTOS | ELEMENTS

**COCINAS:** Bloques de cocción, symphonies, componentes en acero inoxidable a medida: mesas, pozos, encimeras de pase, armarios guarda vajillas con persianas, mesas centrales con ruedas, abatidores, armario humidificador, carros calientes, grifos de ducha, etc.

**KITCHENS:** Cooking blocks, symphonies, made-to-measure stainless steel components: tables, side countertops, sinks, crockery cabinets with shutters, central tables with wheels, blast chillers, humidifying cabinet, hot trolleys, spray faucets, etc.

**OTROS:** Sartenes basculantes, marmitas, etc.

**OTHERS:** Tilting bratt pans, marmite boiling pans, etc.

# MUGARITZ RENTERÍA

2 ESTRELLAS  
MICHELIN  
—  
4º MEJOR  
RESTAURANTE  
DEL MUNDO  
—  
2º MEJOR  
RESTAURANTE  
DE ESPAÑA

2 MICHELIN  
STARS  
—  
4TH BEST  
RESTAURANT  
IN THE WORLD  
—  
2ND BEST  
RESTAURANT  
IN SPAIN



## PROYECTO | PROJECT

Reconstrucción total de la cocina tras el incendio sufrido en el restaurante.

Complete reconstruction of the kitchen after the fire in the restaurant.

## SOLUCIÓN SYMPHONY | SYMPHONY SOLUTION

Renovación del restaurante adaptando la estructura a la forma de trabajo del equipo de Mugaritz.

Renovation of the restaurant, adapting the structure to the working technique of the Mugaritz team.

## PLANO DE OBRA | LAYOUT



## ELEMENTOS | ELEMENTS

**ZONA COCINA:**  
Cocina a gas, sartén, freidora, hornos visual plus, mesa de preparaciones, mesas de apoyo, fry-top, mesas gastronorm, cocina Symphony (hecha a medida), salamandra, campanas, armario caliente...

**KITCHEN ZONE:**  
Gas stove, frying pan, fryer, Visual Plus ovens, preparation surface, support tables, fry-top, Gastronorm tables, Symphony kitchen (made-to-measure), salamander broiler, extractor hoods, hot cupboards.

# RESTAURANTE ARZAK SAN SEBASTIÁN

3 ESTRELLAS  
MICHELIN  
—  
8º MEJOR  
RESTAURANTE  
DEL MUNDO

3 MICHELIN  
STAR  
—  
8TH BEST  
RESTAURANT  
IN THE WORLD



## PROYECTO | PROJECT

Un proyecto de "personalización" total para el restaurante Arzak. Amplias zonas de cocinado con 4 amplias planchas que permiten el aprovechamiento del espacio para cocinado.

A totally custom made project for Arzak restaurant. Large cooking areas with 4 large cooktops that allow the use of space for cooking.



# RESTAURANTE BERASATEGUI *SAN SEBASTIÁN*

7 ESTRELLAS  
MICHELIN

7 MICHELIN  
STAR



## PROYECTO | PROJECT

Nuevas instalaciones del Restaurante Berasategui de Lasarte.  
New installations of Berasategui's restaurant in Lasarte.

## AÑO DE EJECUCIÓN | EXECUTION YEAR

2013.



# RESTAURANTE LILLAS PASTIA *HUESCA*

1 ESTRELLA  
MICHELIN

1 MICHELIN  
STAR



## PROYECTO | PROJECT

Nueva cocina integral para el restaurante Lillas Pastia en Huesca.  
A full equipped new kitchen for Lillas Pastia restaurant in Huesca.

## AÑO DE EJECUCIÓN | EXECUTION YEAR

2013.



# MÚSICA PARA TUS OÍDOS

## *MUSIC TO YOUR EARS*

01

### OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO

#### *OPTIMISATION OF SPACE*

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.

Optimisation of the available space, allowing customers to tailor their working areas and position the different elements to their own taste. It also makes it possible to create designs that would be impossible with conventional machinery, without having to follow any type of modular system or standard dimensions.

02

### MÁXIMA SEGURIDAD

#### *MAXIMUM SAFETY*

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.

Maximum safety and quality thanks to full compliance with quality and hygiene standards, the use of officially authorised components, a construction in stainless steel, exterior panels with temperatures of less than 80°C, the use of pilot lights and gauges on all electrical elements, "table safety" system to prevent gas leaks, and rounded sides and edges.

03

### ABSOLUTA COMODIDAD

#### *ABSOLUTE COMFORT*

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.

Absolute comfort as a result of the user selecting and defining the best position for the components used in the block, optimising and facilitating their work.

04

### FACILIDAD DE LIMPIEZA

#### *EASY TO CLEAN*

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.

Easy to clean thanks to all of the elements fitting into a single section countertop. Symphony elements are compact, without any grooves in which dirt or grease can collect.

05

### VARIEDAD DE MATERIALES

#### *RANGE OF MATERIALS*

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.

A wide range of materials may be included in the unit, made entirely from stainless steel, with a 3 mm-thick countertop.

06

### OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO

#### *OPTIMISED PERFORMANCE*

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

Possibility to include gas, electric or induction elements, optimising the performance required in each case.

**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.

**The Symphony range of kitchens** has been created to provide a solution to the design and functionality needs of a professional kitchen. In addition they include a wide range of setting options that make it possible to optimise the space available, organising work in the kitchen effectively and in line with your tastes and way of working.

# LA CLAVE DE SYMPHONY THE KEY OF SYMPHONY

ELEMENTOS FUNCIONALES EN LA ENCIMERA DE TRABAJO.  
FUNCTIONAL ELEMENTS IN THE WORKTOP.

MEDIDAS EXPRESADAS EN MILÍMETROS | MEASUREMENTS IN MILLIMETRES

## QUEMADORES DE GAS | GAS BURNERS



Código Code	Potencia kW/gas Power in kW/Gas	Dimensiones parrilla Grate size
Q5	05,25	350x350
Q8	08,00	350x350
Q10	10,20	400x400

## PLACAS "COUP DE FEU" | SOLID TOPS



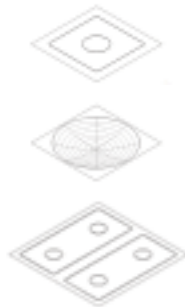
Código Code	Potencia kW/gas Power in kW/Gas	Dimensiones placa Surface dimensions
CG7-10	09,30	695x620
CG9-10	11,00	840x695

## PLANCHAS ELÉCTRICAS | ELECTRIC FRY-TOPS



Código Code	Potencia kW Power in kW	Dimensiones placa Griddle dimensions	Acabados Finishes					
			L	CL	R	CR	L+R	C (L+R)
FTE7-05	04,50	340x540	•	•	•			
FTE7-10	09,00	690x540	•	•	•		•	
FTE9-05	06,00	415x620	•	•	•	•		
FTE9-10	12,00	840x620	•	•	•	•	•	•

## ENCIMERAS DE INDUCCIÓN | INDUCTION HOBS



Código Code	Potencia kW Power in kW	Dimensiones Dimensions	Nº de placas Number of hobs	Potencia por placa kW Power per hob in kW	Tensión Voltage
SIMPLES   SINGLE					
EI-35	3,50	322x322	1	3,50	230 V - 1
EI-50	5,00	322x322	1	5,00	400 V - 3
WOK   WOK					
WI-35	3,50	ø 306	1	3,50	230 V - 1
WI-50	5,00	ø 306	1	5,00	400 V - 3
DOBLES   DOUBLE					
EI-70	7,00	720x360	2	3,50	400 V - 3
EI-100	10,00	720x360	2	5,00	400 V - 3
EI-72	14,00	720x360	2x2	3,50	400 V - 3
EI-140	14,00	720x720	4	5,00	400 V - 3
EI-200	20,00	720x720	4	3,50	400 V - 3
EI-210	21,00	720x720	(2x2) + 2	5,00	400 V - 3
EI-242	24,00	720x720	(2x2) + 2	(4x3,50) + 2x5,00	400 V - 3
EI-284	28,00	720x720	4x2	3,50	400 V - 3

## PLANCHAS DE INDUCCIÓN | INDUCTION GRIDDLES



Código Code	Potencia kW Power kW	Dimensiones Dimensions	Nº de zonas Number of zones	Potencia por zona kW Power per zone in kW	Tensión Voltage
PI-35	3,50	486x345	1	3,50	230 V - 1
PI-50	5,00	486x345	1	5,00	400 V - 3
PI-100	10,00	610x651	2	5,00	400 V - 3

## FREIDORAS ELÉCTRICAS DE GRAN CAPACIDAD | LARGE CAPACITY ELECTRIC FRYERS



Código Code	Potencia kW Power kW	Dimensiones Dimensions	Capacidad litros Capacity in litres	Tensión Voltage
FE7-05	12,00	300x620	15	400 V - 3
FE9-05	18,00	350x700	20	400 V - 3

## FREIDORAS ELÉCTRICAS DE ALTO RENDIMIENTO | HIGH PERFORMANCE ELECTRIC FRYERS



Código Code	Potencia kW Power kW	Dimensiones Dimensions	Capacidad litros Capacity in litres	Tensión Voltage
FAR-25	11,00	250x580	8÷10	400 V - 3
FAR-40	22,00	400x580	18÷20	400 V - 3
FAR2-22	22,00	400x580	2 x (7÷9)	400 V - 3
FAR2-25	22,00	500x580	2 x (8÷10)	400 V - 3

## COCEDORES DE PASTA | PASTA COOKERS



Código Code	Potencia kW Power in kW	Dimensiones cuba Tank size	Capacidad litros Capacity in litres	Tensión Voltage
CPE7-05	8,00	250x400	20	400 V - 3
CPE9-05	12,00	310x500	33	400 V - 3

## COCEDORES AL VACÍO | SOUS-VIDE COOKERS



Código Code	Potencia kW Power in kW	Dimensiones cubetas Tank size	Capacidad litros Capacity in litres	Tensión Voltage
CV-05	0,50	GN-1/2	9	230 V - 1
CV-10	1,00	GN-1/1	20	230 V - 1

L: Placa lisa / Flat plate R: Placa ranurada / Grooved plate L+R: Placa con zona lisa y zona ranurada / Plate with flat zone and grooved zone

C: Placa con recubrimiento de cromo duro de 50 micras / Plate with 50-micron thick chrome covering

# LA CLAVE DE SYMPHONY THE KEY OF SYMPHONY

ELEMENTOS FUNCIONALES EN LA ENCIMERA DE TRABAJO.  
FUNCTIONAL ELEMENTS IN THE WORKTOP.

## BARBACOAS A GAS | GAS CHARCOAL GRILLS



Código Code	Potencia kW/Gas Power in kW/Gas	Dimensiones Dimensions	Tipo de parrilla Type of grate
BG7-05	06,98	340x540	Hierro   Iron
BG7-05-I	06,98	340x540	Acero Inoxidable   Stainless Steel
BG9-05	10,47	415x620	Hierro   Iron
BG9-05-I	10,47	415x620	Acero Inoxidable   Stainless Steel

## BAÑO MARÍA | BAIN-MARIE



Código Code	Potencia kW Power in kW	Dimensiones cubetas Tank size	Capacidad litros Capacity in litres	Tensión Voltage
BME-11	01,00	GN-1/1	17	230 V - 1

OTROS ELEMENTOS.  
OTHER ELEMENTS.

MEDIDAS EXPRESADAS EN MILÍMETROS | MEASUREMENTS IN MILLIMETRES

## MÓDULOS Y COMPLEMENTOS BAJO ENCIMERA | UNDERCOUNTER MODULES AND ACCESSORIES

- Horno eléctrico GN-2/1 de 6 kW.  
GN-2/1 6kW electric oven.
- Módulo cajón refrigerado GN-1/1.  
GN-1/1 Refrigerator drawer module.
- Armario de mantenimiento en temperatura para platos, con puerta corredera y balda.  
Hot cupboard with sliding door and shelf.
- Módulo de 2 cajones calientes para vajilla.  
Module with 2 hot drawers for plates.
- Armario neutro con puerta corredera sin balda.  
Multi-purpose cabinet with a sliding door and no shelves.
- Armario neutro con puerta corredera con balda.  
Multi-purpose cabinet with a sliding door and a shelf.
- Módulo abierto con balda intermedia.  
Open module with a mid-height shelf.
- Módulo abierto con guías para recipientes GN.  
Open module with guides for GN containers.
- Armarios técnicos para el conexionado de agua, gas y electricidad.  
Technical cabinets for water, gas and power connections.
- Tiradores de puertas y asas fabricados de pletina de metal 10 mm de acero inoxidable o latón.  
Doorknobs and handles made of 10 mm stainless steel or brass sheet bars.

## ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS SOBRE ENCIMERA | WORKTOP MOUNTED ACCESSORIES

- Parrilla superior (emplatado) sobre columnas – Ancho 600 mm.  
Upper grate (for plating) on columns – 600 mm wide
- Soporte para salamandra o gratinador.  
Support for salamander broiler or grill.
- Grifo-columna de agua, de una toma (agua fría), giratorio y telescópico.  
Telescopic swivelling faucet (cold water).

## PANEL DE MANDOS | CONTROL PANEL

- Portamandos fabricado en acero inoxidable o pintado con esmalte (colores RAL).  
Control panel in stainless steel or lacquered in RAL colours.
- Mandos de los elementos funcionales específicos "Symphony", fabricados en metal.  
Controls for specific "Symphony" operating elements, made of metal.
- Enchufes auxiliares protegidos en el panel portamandos.  
Protected spare plugs.
- Pasamanos fabricados en pletina de metal de 50x10 mm, de acero inoxidable o latón.  
50 x 10 mm metal sheet bar handrail in stainless steel or brass.

Suena el acorde final, el público se alza y los violinistas golpean su arco contra el atril...  
Y es que la mejor recompensa de un trabajo bien hecho es la satisfacción del público que lo ha disfrutado.

*The final chords sound, the public rises to its feet and the violinists tap their bows against their stands...*

*The best reward for a job well done is the satisfaction of the people who have enjoyed it.*

DISEÑO DE PRODUCTO  
PRODUCT DESIGN  
Equipo de diseño de Fagor Industrial  
Fagor Industrial design team

REALIZACIÓN DE CATÁLOGO  
CATALOGUE CREATED BY  
Movebranding  
www.movebranding.es

FECHA DE EDICIÓN  
PUBLISHED ON  
10 / 2013

—  
Queda terminantemente prohibida  
su reproducción parcial e integral a  
través de cualquier proceso mecánico  
o fotográfico sin el permiso de la  
sociedad.

*This catalogue may not be reproduced  
either wholly or in part by any  
mechanical or photographic means  
without the express authorisation  
of the company.*







B° Santxolopetegi, 22 · Apto. 17 - 20560  
Oñati (Guipúzcoa) Spain  
T +34 943 71 80 30