

Barbacoas en acero inoxidable

En el presente artículo, próximos a la estación veraniega, resaltamos otra aplicación del acero inoxidable en relación con la alimentación, la barbacoa.

Forge Adour es una empresa que tiene su origen en Baiona en el año 1978; centrada inicialmente en la herrería artística, pronto comenzó a especializarse en la producción de planchas para el sector alimenticio, convirtiéndose años después, en el primer fabricante mundial de planchas en cuanto a volumen y ventas se refiere.

Mientras en la sede central de Baiona, se concentran la investigación y el diseño de los productos, el área comercial y la logística, en Villafranca de los Barros (tierra natal de la familia Merin) disponen de una fábrica de más de 9000 m² y de un equipo de 90 empleados altamente cualificados y comprometidos.

Asimismo, la fábrica, gracias a maquinaria de alta tecnología, es capaz de fabricar más de 50.000 planchas al año.

El acero inoxidable está presente en sus planchas no ya solo por ser un material higiénico y todo lo que ello conlleva (inerte frente a los alimentos, posibilidad de trabajo en condiciones extremas, fácil de mantener y limpiar... etc) sino también por las excelentes propiedades de conformado y corte, lo que lo hace un material sumamente versátil y facilita los excelentes diseños de los creativos de Forge Adour.

Otro aspecto esencial del acero inoxidable es su sostenibilidad, es un material 100% reciclable y que tiene indicadores de sostenibilidad notablemente mejores que otras alternativas, esto, junto con su excelente durabilidad, garantiza un férreo respeto al medio ambiente durante largos años.

Este aspecto no es indiferente a Forge Adour, puesto que la empresa está comprometida con un desarrollo sostenible y ha aplicado la metodología del análisis simplificado del ciclo de vida en sus procesos, permitiendo una consideración global del medio ambiente en cada etapa de la vida del producto.

Forge Adour se ha centrado en diferentes aspectos como la eficiencia (ahorro de energía del 30% y mayor recuperación del calor), la calidad, la durabilidad, y la no obsolescencia de sus productos. Esto les permite aumentar el periodo de garantía y que toda su gama sea reparable.

El acero inoxidable cumple todos y cada uno de los requisitos de la industria alimentaria, junto con todos aquellos que puedan añadirse en la búsqueda de la excelencia, por parte de empresas como Forge Adour, convirtiéndose en un aliado imprescindible y eficaz en el camino al éxito.





Stylish barbecues

Today, Forge Adour is the leading European manufacturer of planchas both in terms of sheer volume and sales revenue. With a very strong market presence and substantial range of products, the brand enjoys wide renown. Recognized for its capacity to innovate, Forge Adour focuses on the quality of materials used.

Fired at 850°C, their structures are highly resistant and have an exceptionally long lifespan. The company maintains a sustainable commitment and applies the methodology of the Simplified life cycle analysis, particularly relevant in such an approach.

Stainless steel is the preferred material for Forge Adour as it is beautiful, ecological and hygienic, assuring not only a perfect cooking but also a sanitary one. Stainless steel ductility permits Forge Adour to create their innovative and wonderful designs.

MATERIAL :

Acero inoxidable [AISI 304L](#)
Fabricado por [Acerinox Europa](#) y
y suministrado por [Inoxcenter, S.L.U.](#)

FUENTE / SOURCE :

[Forge Adour Iberica, S.L.](#)
[www.cedinox.es](#)