



Pasja do przestrzeni



Witryny na wino i komory
dojrzewalnicze



*You make
it happen*

Spis

Pasja do przestrzeni
05

Witryny na wino
06

— Witryny na wino Enolux Advance
Element dekoracyjny
09

— Charakterystyka gamy Advance
10

— Witryny na wino Enolux Concept
Nowoczesne i eleganckie rozwiązanie
15

— Charakterystyka gamy Concept
16

Komory dojrzewalnicze
18

— Komory dojrzewalnicze Meat-Ager Advance
Dojrzewanie produktów
21

— Charakterystyka gamy Advance
22

— Komory dojrzewalnicze Meat-Ager Concept
Zaawansowana technologia
27

— Charakterystyka gamy Concept
28



Pasja do przestrzeni

Firma Fagor opracowała nową gamę rozwiązań do dystrybucji dla nowoczesnej gastronomii.

Naszym celem jest stworzenie optymalnych przestrzeni, pasujących do emocji biesiadników. Idealnej scenerii, aby cieszyć się dobrym posiłkiem.

Witryny na wino

Wino w centrum uwagi

Wino jest niekwestionowanym bohaterem na stołach restauracji na całym świecie. Jego różne odmiany, smaki i tekstury uwiodły tak wielu biesiadników, że restauratorzy i inni pracownicy branży gastronomicznej nie biorą pod uwagę projektowania menu bez odpowiedniego doboru win.

Ciekawość klientów w odkrywaniu nowych win doprowadziła do konieczności prezentowania ich nie tylko w tradycyjnych menu lub kartach. Degustacja dobrego wina rozpoczyna się jeszcze przed jego spróbowaniem, poprzez ocenę formy butelki, projektu etykiety czy koloru wina.

Wychodząc naprzeciw tym potrzebom i pomagając w rozwoju biznesu, Fagor prezentuje nową gamę witryn na wino ENOLUX.

Ekspozycja wina

ENOLUX to koncepcja Fagor dotycząca ekspozycji i przechowywania wina, która podnosi wartość każdej butelki w niej przechowywanej.

Rozwiązanie to ma szereg korzyści.

ENOLUX



Wystrój sali

Wolność kompozycji

Przechowywanie wina





Chłodziarki do wina Enolux **Advance**

Element dekoracyjny

ENOLUX jest elegancką formą prezentacji wina. Witryny te zostały zaprojektowane w taki sposób, **aby przyciągnąć uwagę i służyć jako atrakcja wizualna** dla klientów restauracji, hoteli i innych przestrzeni gastronomicznych. Ich detale konstrukcyjne sprawiają, że **witryny są elementami dekoracyjnymi**, które wzbogacają przestrzeń restauracji.



Filozofia
konstrukcji



Wolność
kompozycji



Łatwa instalacja i
montaż



Przechowywanie
wina



Filozofia konstrukcji

Maksymalna powierzchnia ekspozycji

360° w szkło, co pozwala widzieć wewnątrz komory pod każdym kątem. Wszystkie ścianki wykonane są ze szkła, nawet ścianka oddzielająca w modelu o dwóch komorach.

Brak niedoświetlonych miejsc

Światło LED w każdym narożniku. Jego intensywność można regulować za pomocą pilota zdalnego sterowania, który umożliwia dostosowanie wewnętrznego światła do otoczenia, w którym witryna jest zainstalowana.

Opcje kolorystyczne

Inne opcje kolorystyczne komory i światła LED są dostępne na życzenie.



Maksymalna wolność kompozycji

Konstrukcja modułowa

Elastyczna konstrukcja umożliwiająca modułowe kompozycje dzięki idealnie dopasowanym do siebie ścianom bocznym. Funkcja ta pozwala na tworzenie zestawów, które pełnią funkcję ścianek lub przegródek, tworzących różne strefy.

Regulowane rozmieszczenie

Witryny na wino ENOLUX są wyposażone w system akcesoriów, które gwarantują maksymalną elastyczność w zakresie ustawiania butelek wina ukośnie, pionowo lub poziomo, nawet w ramach tej samej obudowy. Istnieje możliwość wyboru ustawienia butelek w zależności od okoliczności, pod kątem pojemności lub widoczności.



Łatwa instalacja i montaż

Łatwa dostawa

Aby ułatwić obsługę, komory są dostarczane w dwóch paczkach. Podczas montażu wystarczy umieścić blok chłodzący na górze komory, a blok będzie całkowicie szczelny.

Linia wymaga odprowadzenia wody

Automatyczne odparowywanie wody. Nie wymaga podłączenia do sieci.



Najlepsze możliwe przechowywanie wina

System wentylacji

Gama ENOLUX jest wyposażona w system chłodzenia, tworzony przez wentylowany parownik, rozprowadzający schłodzone powietrze wewnątrz, uzyskując jednorodną temperaturę i gwarantując **stabilność i jednorodność termiczną w zakresie między +4 a +18°C**.

Kontrola wilgotności

Opcjonalna kontrola **poziomu wilgotności względnej pomiędzy 50%-60%**, będącej optymalnym środowiskiem dla przechowywania wina, zapobiegającej wysychaniu korka i utrzymującej etykietę w doskonałym stanie.

Gotowanie niezależne

Model dwudrzwiowy może tworzyć dwie zupełnie różne atmosfery kontrolowane przez niezależny termostat cyfrowy.

Możliwe jest przechowywanie różnych typów wina, każdego w odpowiedniej dla niego temperaturze.

Doskonała izolacja dzięki podwójnej szybie z komorą powietrzną i magnetycznym uszczelkom drzwi. Dzięki nim temperatura wewnątrz szybciej powraca do normy po otwarciu drzwi. Ponadto ryzyko kondensacji jest zminimalizowane, a zużycie energii elektrycznej zostaje zredukowane.

Wersja zdalna

W opcji witryny na wino mogą być dostarczane bez zespołu chłodzącego, aby wyeliminować drgania wywołwane przez silnik agregatu. W tych modelach wysokość górnej części jest zredukowana do 200 mm.



Szczegóły, które robią różnicę

- Komora na wino specjalnie zaprojektowana do przechowywania, ekspozycji i dystrybucji wina.
- Zbudowana ze stali nierdzewnej, przewidzianej do intensywnego, profesjonalnego użytkowania.
- Boczne i środkowe ścianki z podwójnego szkła z komorą powietrzną.
- Podgrzewane szyby i ramki, co zapobiega skraplaniu.
- Drzwi skrzydłowe optymalizują wykorzystanie przestrzeni i ułatwiają pracę.

- Wentylowane chłodzenie, pozwalające uzyskać jednorodną temperaturę we wnętrzu.
- Opcjonalna kontrola wilgoci, aby stworzyć optymalne warunki przechowywania wina.
- Cyfrowy termostat, niezależny dla każdej strefy.
- Taca zbierająca kondensat z parownika i automatyczne odparowanie. Nie wymaga odprowadzenia wody.

- Obwodowe białe oświetlenie LED, regulowane zdalnie. Inne opcje kolorystyczne światła LED są dostępne na życzenie.
- Dla ułatwienia transportu witryny są dostarczane w dwóch opakowaniach: korpus oraz górna komora, zawierająca kompletny system chłodniczy.
- Cała gama zawiera ozdobny cokół w standardzie.

Dane techniczne witryn na wino Enolux Advance

Wymiary zewnętrzne (mm)*	862/1697 x 632 x 2300/2600
Opcje wykończeń	Szary (GRE) / Czarny (BLA)
Liczba drzwi w zależności od opcji	1 / 2
Opcje konfiguracji	Wolnostojąca / Przyścienna
Zużycie energii w zależności od opcji (kW)	1,49 / 2,98 / 1,605 / 3,19 / 2,58 / 2,7
Klasa klimatyczna	V (40°C-40% HR)
Temperatura robocza (°C) regulowana cyfrowym termostatem	+4 / +18
Opcje niezależnej temperatury	1 / 2
Czynnik chłodniczy Olefina wodorofluorowęglowa	R-452a (HFO / HFC)
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED o dużym natężeniu 2700 K

*(szerokość x głębokość x wysokość)





Chłodziarki do wina Enolux Concept

Nowoczesne i eleganckie rozwiązanie

Nasza gama chłodziarek do wina Concept oferuje nowocześniejsze i bardziej eleganckie rozwiązanie dla przechowywania butelek. Dzięki naszej nowej propozycji urządzenia mogą stanowić też element dekoracyjny, który doda stylu Twojemu lokalowi.



Przechowywanie
wina



Widoczność



Przechowywanie



Idealna temperatura



Przechowywanie wina

Drzwi z podwójnym przeszkleniem oraz przyciemnianym i hartowanym szkłem z ochroną przed promieniowaniem UV, co umożliwia ochronę wina przed wpływem promieni słonecznych.



Przechowywanie

Półki wykonane są w formie kratki powlekanej czarnym tworzywem. Witryna wyposażona jest w 3 proste półki oraz jedną nachyloną, przeznaczoną specjalnie na WR-180.



Widoczność

Pionowe oświetlenie LED zapewnia idealną i równomierną widoczność wystawionych produktów. Oświetlenie LED nie wytwarza żadnego ciepła wewnątrz urządzenia ani nie wpływa na wino.



Idealna temperatura

Dzięki naszemu elektronicznemu systemowi sterowania jesteśmy w stanie utrzymać dokładną i stałą temperaturę idealną do dojrzewania win, wynoszącą między +5°C a 16°C.



Charakterystyka

- Chłodziarka do wina zaprojektowana do magazynowania butelek lub przechowywania ich do spożycia.
- Część zewnętrzna wykonana z blachy stalowej lakierowanej, wewnątrz z czarnej płyty termoformowanej sanitarnej, z wytłoczonymi wewnętrznymi przewodnikami (polistyren).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 45 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Układ chłodzenia wymuszonym obiegiem powietrza ze sprężarką o niskich wibracjach.

- Płyta skraplacza z wymuszoną wentylacją wnętrza, kondensator spiralny z wymuszoną wentylacją na zewnątrz.
- Kontrola elektroniczna i cyfrowa temperatury oraz odszraniania za pomocą cyfrowego wyświetlacza.
- Drzwi z podwójnym szkłem barwionym z filtrem UV chroniącym wino przed promieniami słonecznymi.
- Półki wykonane z pręta stalowego powleczonego czarnym tworzywem zdejmowane do czyszczenia.

- Wyposażenie: 3 równe półki i 1 półka pochylona przeznaczona na prezentację butelek i przechowywanie butelek otwartych (dla modeli WR-300/600) oraz 1 półka równa dla modelu WR-180.
- Pionowe wewnętrzne oświetlenie LED.
- Temperatura pracy: od +5°C do +16°C (temperatura otoczenia 32°C).

Dane techniczne WR-600

Wymiary zewnętrzne (mm)*	1240 x 655 x 1850 (mm)
Pojemność (l)	800
Liczba butelek (75 cl)	144
Liczba drzwi	2
Zużycie energii (kW)	513
Klasa klimatyczna	V (40°C-40% HR)
Temperatura robocza (°C) regulowana cyfrowym termostatem	+5 / +16
Czynnik chłodniczy	R-600
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED

*(szerokość x głębokość x wysokość)

Dane techniczne WR-300

Wymiary zewnętrzne (mm)*	620 x 655 x 1850 (mm)
Pojemność (l)	400
Liczba butelek (75 cl)	72
Liczba drzwi	1
Zużycie energii (kW)	257
Klasa klimatyczna	V (40°C-40% HR)
Temperatura robocza (°C) regulowana cyfrowym termostatem	+5 / +16
Czynnik chłodniczy	R-600
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED

*(szerokość x głębokość x wysokość)

Dane techniczne WR-180

Wymiary zewnętrzne (mm)*	505 x 655 x 950
Pojemność (l)	130
Liczba butelek (75 cl)	25
Liczba drzwi	1
Zużycie energii (kW)	225
Klasa klimatyczna	V (40°C-40% HR)
Temperatura robocza (°C) regulowana cyfrowym termostatem	+5 / +16
Czynnik chłodniczy	R-600
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED

*(szerokość x głębokość x wysokość)

Szafy do dojrzewania

Podnoszenie wartości produktu

Dojrzewanie mięsa, wędlin lub sera to proces zapewniający dodatkową wartość produktu. Można to osiągnąć poprzez utrzymywanie tych produktów w bardzo konkretnych warunkach temperatury, wilgotności i wentylacji przez określony czas.

Na przykład w procesie dojrzewania mięsa, zmienia ono swoją konsystencję, a jego smak ulega koncentracji. W końcu uzyskany produkt może być sprzedawany po cenie wyższej niż cena początkowa, co poprawia rentowność przedsiębiorstwa.

Meat-Ager

MEAT-AGER to koncepcja firmy Fagor dotycząca dojrzewania żywności i jej ekspozycji, która zwiększa wartość każdego produktu (mięso, wędlin i sera) przechowywanego wewnątrz.

Rozwiązanie to ma szereg korzyści.







Komory dojrzewalnicze Meat-Ager Concept **Advance**

Dojrzewanie produktów

Żywność gourmet. Meat-Ager jest produktem idealnym dla każdego rodzaju przedsiębiorstwa, które chce sprzedawać dojrzałe mięso, wędliny lub sery, ponieważ pełni podwójną funkcję. Po pierwsze, produkt dojrzewa dzięki precyzyjnym systemom kontroli, które pozwalają na utrzymanie żywności w optymalnym zakresie temperatury i wilgotności. Jednocześnie może służyć jako elegancka witryna, w której można prezentować żywność klientom.



Elastyczność
w dwóch gamach



Bez utraty masy



Technologia
dojrzewania



Konstrukcja
modułowa



Elastyczność w dwóch gamach

Dwie gamy produktów w zależności od wymaganego zastosowania.

Modele MA zawierają zewnętrzne źródła wody potrzebnej do dojrzewania i ekspozycji mięsa, wędlin i sera. Przyłącze wody sprawia, że kontrola wilgotności jest niezależna od temperatury, dzięki czemu możliwe jest dojrzewanie wędlin lub serów.

Modele MD, bez doprowadzenia wody, przeznaczone do dojrzewania i prezentacji mięsa. Są one w stanie utrzymać temperaturę pomiędzy 0 a 4°C oraz wilgotność względną pomiędzy 60 a 90% – są to warunki wymagane do dojrzewania mięsa.

Zaopatrzenie w wodę

W modelach MA woda doprowadzana jest z zewnątrz poprzez układ odwróconej osmozy. Jego filtry pozbawiają wodę zapachu, smaku i nieczystości.

Wersja zdalna

Opcjonalnie witryny na wino mogą być dostarczane bez zespołu chłodzącego, aby wyeliminować drgania wywoływane przez silnik agregatu. W tych modelach wysokość górnej części jest zredukowana do 200 mm. W modelach MA – do 300 mm.

Indywidualne rozmieszczenie

Produkty mogą zostać ułożone na różnych półkach lub podwieszane na hakach, w zależności od potrzeb każdego przedsiębiorstwa.



Bez utraty masy

Część procesu dojrzewania polega na utracie masy w wyniku odparowania wody zawartej w produkcie, co jest szczególnie ważne w przypadku mięsa. Utrata masy wpływa bezpośrednio na inwestycję. Dzięki systemowi kontroli wilgotności, Meat-Ager ogranicza utratę masy wynikającą z parowania. W ten sposób rentowność jest zagwarantowana.

Kontrola wilgotności

System sterowany przez kompaktowy nawilżacz nebulizujący za pomocą ultradźwięków (MA) lub za pomocą parowania i wentylatora (MD).





Technologia dojrzewania mięsa



Układ chłodzenia regulowany pomiędzy 0 a 4°C ze skokami co 0,1°C. Maksymalny zakres zmian temperatury wynoszący 2°C zapewnia stabilność termiczną.



Bardzo precyzyjny, wentylowany system chłodzenia. Bakteriobójcze światło ultrafioletowe w wejściu do parownika, służące do sterylizacji powietrza.



System wentylacyjny zapewniający przepływ powietrza pomiędzy 1,5 a 2 m/s. Ten przepływ ma kluczowe znaczenie dla ochrony produktu przed czynnikami zewnętrznymi.



Komory MA: Kontrola wilgoci nebulizatorem z ultradźwiękami.
Komory MD: Elektroniczne sterowanie wilgocią. Regulowanie średniej względnej wilgoci między 60 a 90%.



Komory MA: Oczyszczanie wody poprzez filtry odwróconej osmozy. System ten filtruje i oczyszcza wodę, unikając zanieczyszczenia produktu przez dodanie wody nieoczyszczonej.



System oświetlenia LED z barwą 2700°K. Niewykrywalny przez owady sprawia, że produkt jest dla nich niewidoczny i chroniony przed nimi.



Konstrukcja modułowa

Konstrukcja modułowa

Elastyczna konstrukcja umożliwiająca modułowe kompozycje dzięki idealnie dopasowanym do siebie ścianom bocznym. Funkcja ta pozwala na tworzenie zestawów, które pełnią funkcję ścianek lub przegródek, tworzących różne strefy.

Szafy Meat-Ager mogą być również zintegrowane z komorami Enolux w celu stworzenia przestrzeni do wspólnej ekspozycji żywności i wina.

Maksymalna powierzchnia ekspozycji

360° w szkło, co pozwala widzieć wnętrze komory pod każdym kątem. Wszystkie ścianki wykonane są ze szkła, nawet ścianka oddzielająca w modelu o dwóch komorach.

Oświetlenie LED we wszystkich narożnikach

Intensywność można regulować za pomocą pilota zdalnego sterowania, który umożliwia dostosowanie wewnętrznego światła do otoczenia, w którym jest zainstalowana komora.

Opcje kolorystyczne

Inne opcje kolorystyczne komory i światła LED są dostępne na życzenie.

Łatwa dostawa

Aby ułatwić obsługę, komory są dostarczane w dwóch paczkach. Podczas montażu wystarczy umieścić blok chłodzący na górze komory, a blok będzie całkowicie szczelny.

Szczegóły, które robią różnicę

- Komora dojrzewalnicza specjalnie zaprojektowana do dojrzewania, ekspozycji i dystrybucji mięsa lub mięsa, wędlin i serów.
- Zbudowana ze stali nierdzewnej, przewidzianej do intensywnego, profesjonalnego użytkowania.
- Boczne i środkowe ścianki z podwójnego szkła z komorą powietrzną.
- Podgrzewane szyby i ramki, co zapobiega skraplaniu.
- Drzwi skrzydłowe optymalizują wykorzystanie przestrzeni i ułatwiają pracę.
- Światło ultrafioletowe w wejściu do parownika, służące do sterylizacji powietrza.
- Dla ułatwienia transportu witryny są dostarczane w dwóch opakowaniach: korpus oraz górna komora, zawierająca zespół chłodniczy.
- Cała gama zawiera ozdobny cokół w standardzie.

Szczegółowa charakterystyka komór dojrzewalniczych mięsa (MD)

- Taca zbierająca kondensat z parownika i automatyczne odparowanie. Nie wymaga odprowadzenia wody.

Szczegółowa charakterystyka komór dojrzewalniczych mięsa, wędlin i sera (MA)

- Wentylowane chłodzenie, pozwalające uzyskać jednorodną temperaturę we wnętrzu.
- Zewnętrzne przyłącze wody 1/2". Spust 1/2".
- Uzdatnianie wody poprzez system odwróconej osmozy.

Dane techniczne (MA)

Wymiary zewnętrzne (mm)*	862/1697 x 632 x 2300/2600
Opcje wykończeń	Szary (GRE) / Czarny (BLA)
Liczba drzwi w zależności od opcji	1 / 2
Opcje konfiguracji	Wolnostojąca / Przyścienna
Zużycie energii w zależności od opcji (kW)	1,09 / 1,17 / 1,965 / 2,07
Klasa klimatyczna	V (40°C-40% HR)
Temperatura robocza (°C) regulowana cyfrowym termostatem	0 / +4
Poziom wilgoci (%) regulowany poprzez ultradźwiękowy nebulizator	od 60 do 90
Czynnik chłodniczy Olefina wodorofluorowęglowa	R-452a (HFO / HFC)
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED o dużym natężeniu 2700 K

*(szerokość x głębokość x wysokość)

Dane techniczne (MD)

Wymiary zewnętrzne (mm)*	862/1697 x 632 x 2300/2600
Opcje wykończeń	Szary (GRE) lub czarny (BLA)
Liczba drzwi w zależności od opcji	1 / 2
Opcje konfiguracji	Wolnostojąca / Przyścienna
Zużycie energii w zależności od opcji (kW)	1,83 / 1,91 / 3,07 / 3,25
Klasa klimatyczna	IV (30°C-55% HR) V (40° C-40% HR)
Temperatura robocza (°C)	0 / +20
Poziom wilgoci (%) regulowany poprzez cyfrowy nebulizator	od 60 do 90
Czynnik chłodniczy Olefina wodorofluorowęglowa	R-452a (HFO / HFC)
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED o dużym natężeniu 2700 K

*(szerokość x głębokość x wysokość)





Komory dojrzewalnicze Meat-Ager Concept Concept

Najnowsza technologia, niezwykły smak

Gama urządzeń do dojrzewania mięsa Fagor Professional jest przeznaczona do konserwowania i dojrzewania wołowiny oraz wszelkich innych produktów, których jakość można poprawić poprzez proces dojrzewania, gwarantujący niezwykle doznania kulinarne.

Jej projekt pozwala na uzyskanie bardzo atrakcyjnego wizualnie produktu, wyposażonego w najnowsze technologie, które pozwalają na otrzymanie niezwykle delikatnego, ale intensywnego smaku dzięki systemowi naturalnego dojrzewania mięsa.



Niezawodność



Wydajność



Konstrukcja



Łatwość



Niezawodność

Proces dojrzewania zapewnia całkowitą eliminację wszelkich mikroorganizmów, ponieważ komora wyposażona jest w filtr z węglem aktywnym, który działa jak system oczyszczania powietrza. Zapewnia to doskonałą jakość mięsa i minimalną utratę masy.

01

Podpory i półki o podwyższonej wytrzymałości na ciężar mięsa.

02

Tace na sól himalajską.



Konstrukcja

Elegancka konstrukcja komory i przyciemniane szklane drzwi, które nie tylko chronią mięso przed promieniowaniem UV, ale także podkreślają jego wygląd. Funkcjonalny wzór zapewnia dużą wszechstronność w zakresie montażu.

01

Poprzeczka ze stali nierdzewnej, służąca do wieszania i ekspozycji mięsa.

02

Oświetlenie LED, bez promieniowania ultrafioletowego.

03

Blokada w wyposażeniu fabrycznym.

04

Indywidualnie zaprojektowany korpus:
· Wykończenie w stali nierdzewnej lub w czerni.

05

W opcji półki z polerowanym elektrolitycznie wykończeniem.

06

Drzwi z przyciemnianego szkła w celu zmniejszenia promieniowania UV.





Wydajność

Komora dojrzewalnicza do mięsa Meat-Ager od Fagor wyróżnia się innowacyjnym projektem oraz wydajnością. Zapewnia maksymalne bezpieczeństwo dzięki systemowi kontroli wilgotności i temperatury oraz sterylizację UVC, dając odpowiednią cyrkulację powietrza wewnątrz komory.

	FMA-1650	FMA-900
Pojemność wewnętrzna netto (l)	496	140
Zużycie energii elektrycznej 24h (kW)	1,7	1
Czynnik chłodniczy	R-600a	R-600a
Napięcie / częstotliwość	230 V/ 50 Hz	230 V/ 50 Hz



Łatwość

Łatwość montażu

Wystarczy podłączyć do prądu.

Łatwy w użyciu

Umieść w nim mięso, a następnie czekaj cierpliwie przez kilka tygodni na niepowtarzalne doznania smakowe. Rezultatem będzie doskonała jakość mięsa i gwarancja minimalnej utraty masy.

Łatwość czyszczenia

Dzięki zaokrąglonym brzegom i funkcjonalnemu projektowi proces czyszczenia jest naprawdę prosty.

Łatwość konserwacji

Charakterystyka

- Wewnętrzne światło LED umieszczone pionowo, aby zmaksymalizować widoczność produktu, bez promieniowania ultrafioletowego.
- Wnętrze i obudowa wykonane z blachy stalowej, co gwarantuje solidność.
- Sterylizacja powietrza przez UV.
- Filtr z węglem aktywnym.
- Ekologicznie wtryskiwana izolacja poliuretanowa bez CFC, gęstość 40 kg/m³.
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, wyposażone w zawiasy z systemem automatycznego powrotu i blokowania otwarcia.
- Dwie przednie nogi o regulowanej wysokości i cztery tylne rolki, ułatwiające przesuwanie.
- Równomierne rozłożenie zimna we wnętrzu dzięki doskonałej konstrukcji wentylowanego systemu chłodniczego i jego parownika z powłoką antykorozyjną.

- Sterowanie temperaturą za pomocą cyfrowego termostatu z systemem automatycznego odszraniania.
- Automatyczne odparowywanie wody z odszraniania.
- Automatyczny higrostat.
- Kondensator niewymagający konserwacji.
- Obudowa w stali nierdzewnej lub czarnej.
- Cztery półki, każda o maksymalnym obciążeniu 40 kg. Standardowo półki wykonane są z pręta pokrytego antybakteryjnym tworzywem sztucznym.
- W standardzie wbudowany zamek.
- Pojedyncze pakowanie.

W opcji:

- Półki z polerowanym elektrolitycznie wykończeniem.
- Podstawa pozioma do podwieszania produktu wewnątrz.
- Tace na sól himalajską.
- Dodatkowa podstawa.

Dane techniczne FMA-900

Wymiary zewnętrzne (mm)*	600 x 620 x 925
Wymiary wewnętrzne (mm)*	490 x 474 x 686
Masa netto (kg)	70
Pojemność wewnętrzna netto (l)	140
Zużycie prądu 24h (kW)	1,00
Klasa klimatyczna	4 (30°C-55% HR)
Temperatura robocza (°C)	0 / +20
Poziom wilgoci (%)	od 60 do 90
Czynnik chłodniczy	R-600a
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED
Transport ciężarówką 13 m	63

*(szerokość x głębokość x wysokość)

Dane techniczne FMA-1650

Wymiary zewnętrzne (mm)*	700 x 750 x 1665 (mm)
Wymiary wewnętrzne (mm)*	595 x 615 x 1424 (mm)
Masa netto (kg)	120
Pojemność wewnętrzna netto (l)	496
Zużycie prądu 24h (kW)	1,7
Klasa klimatyczna	4 (30°C-55% HR)
Temperatura robocza (°C)	0 / +20
Poziom wilgoci (%)	od 60 do 90
Czynnik chłodniczy	R-600a
Napięcie/częstotliwość	230 V / 50 Hz
Oświetlenie	LED
Transport ciężarówką 13 m	48

*(szerokość x głębokość x wysokość)



ONNERA GROUP

