



Chłodnictwo



Zastosowaliśmy dojrzałą technologię,  
aby zaoferować Ci to, co najlepsze.

FMA- 900 / FMA-1650



## Najnowsza technologia, niezwykły smak

Gama urządzeń do dojrzewania mięsa Fagor Industrial 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 poprzez system naturalnego dojrzewania mięsa.



Niezawodność



Wydajność



Projekt



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

Podstawy i półki ekstra wytrzymałe na ciężar mięsa

02

Tace na sól himalajską



FMA-900



## 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, dającemu odpowiednią cyrkulację powietrza wewnątrz komory.

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



## Projekt

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

04

Korpus zewnętrzny z możliwością dostosowania.  
Wykończenie w stali nierdzewnej lub w czerni

02

Oświetlenie LED, bez promieniowania ultrafioletowego

05

Opcjonalne półki z wykończeniem w stali elektropolerowanej

03

Blokada w wyposażeniu fabrycznym

06

Drzwi z przyciemnianym szkłem, ograniczającym zewnętrzne promieniowanie UV.



FMA-1650



## Łatwość

01

### Łatwość montażu

· Wystarczy podłączyć do prądu.

02

### Łatwość użytkowania

· 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.

03

### Łatwość w utrzymaniu w czystości

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

04

### Łatwość konserwacji



### Właściwości:

- 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/m<sup>3</sup>.
- 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 czarna.

- 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.
- Poprzeczka pozioma do podwieszania produktu wewnątrz.
- Tace na sól himalajską
- Dodatkowa podstawa.

### Dane techniczne FMA-900

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

\*(szerokość x głębokość x wysokość)

### Dane techniczne FMA-1650

Wymiary zewnętrzne (mm)*	700 x 750 x 1665	Provozní teplota (°C)	0 / +20
Wymiary wewnętrzne (mm)*	595 x 615 x 1424	Vlhkost (%)	60 al 90
Masa netto (kg)	120	Chladivo	R-600a
Pojemność wewnętrzna netto (l)	496	Napětí/kmítočet	230v/50 Hz
Zużycie prądu 24h (kW)	1,7	Osvětlení	LED
Klasa klimatyczna	4 (30°C-55% HR)	Doprava kamionem 13 m	48

\*(szerokość x głębokość x wysokość)



12263130-2020-1

ONNERA GROUP



Santxolopetegi auzoa, 22  
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

T. (+34) 943 71 80 30  
info@fagorindustrial.com

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)