





Distribución



**Pasión por
los espacios.**



Fagor ha desarrollado una nueva gama de soluciones de distribución para la restauración moderna.

Nuestro objetivo es crear espacios óptimos, que conecten con las emociones de los comensales. El marco perfecto para disfrutar de una buena comida.



Vinacotecas

Vinacotecas Enolux.....	439
Accesorios opcionales.....	441



New

ENOLUX

El vino en el centro de la sala.

El vino es el protagonista indiscutible en las mesas de los restaurantes de medio mundo. Sus distintas variedades, sabores y texturas han seducido a tantos comensales que restauradores y profesionales gastronómicos no se plantean el diseño de un menú sin una selección de vinos apropiada.

La curiosidad de los clientes por descubrir nuevos vinos ha generado la necesidad de presentarlos más allá de las cartas o listas

tradicionales. La degustación de un buen caldo comienza incluso antes de probarlo, desde apreciar la forma de la botella, el diseño de la etiqueta o el color del vino.

Para satisfacer estas necesidades y potenciar su negocio, Fagor presenta su nueva gama de cavas de vino ENOLUX.

Exposición del vino.

ENOLUX es el concepto de Fagor para la exposición y conservación del vino que incrementa el valor de cada botella almacenada en su interior.

La solución se basa en una terna de beneficios.

ENOLUX



Decoración sala
Libertad compositiva
Conservación vino

Elemento decorativo.



ENOLUX es un elegante escaparate para el vino. Estas vinacotecas han sido diseñadas para atraer la atención y servir como reclamo visual a los clientes de restaurantes, hoteles y, en general, cualquier tipo de espacio gastronómico. Sus detalles constructivos las convierten en elementos decorativos que valorizan los espacios y salas del restaurante.



360° de cristal. La filosofía constructiva de ENOLUX permite una visión del interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Ni un solo espacio sin iluminar. Es uno de los principios rectores del diseño de ENOLUX. La intensidad de la luz puede regularse mediante un mando a distancia suministrado que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde esté instalada la vinacoteca.

Máxima libertad compositiva.



Diseño modular. Las vinacotecas ENOLUX pueden combinarse entre sí y de esta manera adaptarse a la disposición espacial de cada área de restauración. Incluso es posible crear composiciones de vinacotecas que sirvan como delimitador de salas o ambientes.



Disposición ajustable. Las vinacotecas ENOLUX cuentan con un sistema de accesorios que brinda la máxima flexibilidad para posicionar las botellas de vino de manera oblicua, vertical u horizontal, incluso dentro del mismo cuerpo. Es posible seleccionar la composición de botellas favorita para cada circunstancia, ya sea enfocada a capacidad o visibilidad.

La mejor conservación del vino posible.



ENOLUX dispone de un sistema de refrigeración ventilado que garantiza la estabilidad y uniformidad térmica entre +4 y +18°C.

Control opcional para mantener el nivel de humedad relativa al 50-60%, ambiente óptimo para conservar vino, evitando la deshidratación del corcho y manteniendo la etiqueta en perfectas condiciones.

Excelente aislamiento gracias a los cristales de doble pared con cámara de aire y los burletes magnéticos de las puertas. Gracias a ellos, la temperatura del interior se recupera más rápidamente tras una apertura de puerta. Adicionalmente, se minimiza el riesgo de condensaciones y se reduce el consumo eléctrico.

Grupo remoto opcional para eliminar las vibraciones producidas por el motor del equipo refrigerado.

Detalles que marcan la diferencia.



Máxima superficie de exposición

360° en cristal que permite la visión del interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Control de humedad

Control opcional para mantener el nivel de humedad relativa entre 50%-60%, ambiente óptimo para conservar el vino.



Diposición personalizable

Las botellas puede ser colocadas en vertical, oblicuo o en horizontal, en función de la necesidad de cada establecimiento.



Diseño modular

Diseño flexible que permite hacer composiciones modulares gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente una con otra. Esta característica permite crear conjuntos que hagan la función de paredes o separadores de ambientes.



Sistema ventilado

El sistema de frío formado por un evaporador ventilado distribuye el aire refrigerado en el interior, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.



Opciones de colores

Otras opciones de colores de cava y luz LED disponibles bajo demanda.



Versión remota

Opcionalmente las vinacotecas pueden servirse sin grupo frigorífico. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 300 mm.



Versión tropicalizada

Versión para clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%) con los marcos de los cristales calefactados.



Entrega fácil

Para facilitar su manipulación, las cavas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara y el bloque queda totalmente hermético.



Ambientes independientes

El modelo de 2 puertas puede estar formado por dos ambientes totalmente aislados y controlados cada uno por un termostato digital independiente. Es posible almacenar diferentes tipos de vino, cada uno a la temperatura más adecuada.



Luz LED en todas las esquinas

La intensidad puede regularse mediante un mando a distancia que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la vinacoteca.



No requiere desagüe

Evaporación automática del agua del desescarche. No se requiere instalar una conexión a la red.

Características técnicas de las vinacotecas



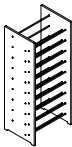

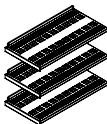
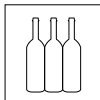
- Cava de vinos especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal doble y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Control de humedad opcional para crear un ambiente óptimo de conservación del vino.
- Termostato digital independiente para cada ambiente.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Iluminación LED blanco perimetral, regulable mediante control remoto. Otras opciones de colores LED disponibles bajo demanda.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo el sistema frigorífico completo.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefina hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en condiciones de clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%): +4°C a +18°C.

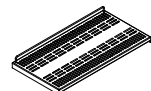
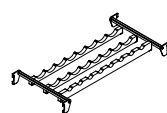

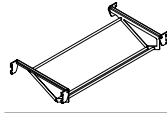
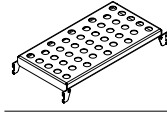

Gama básica de vinacotecas Enolux

REF.	NOMBRE DEL MODELO	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	ACABADO	PUERTAS	TIPO	TEMPERATURAS	€
19067714	WC-2302-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	2	-
19067715	WC-2301-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Negro	1	Central	1	-
19067716	WC-2302-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	2	-
19067717	WC-2601-T1-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Gris	1	Central	1	-
19067718	WC-2602-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	2	-
19067719	WC-2601-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Negro	1	Central	1	-
19067840	WC-2602-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	2	-
19067841	WC-2301-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural	1	-
19067842	WC-2302-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	2	-
19067843	WC-2301-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural	1	-
19067844	WC-2302-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	2	-
19067845	WC-2601-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural	1	-
19067846	WC-2602-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	2	-
19067847	WC-2601-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural	1	-
19067848	WC-2602-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	2	-
19067849	WC-2302-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	1	-
19067850	WC-2302-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	1	-
19067851	WC-2602-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	1	-
19067852	WC-2602-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	1	-
19067853	WC-2302-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	1	-
19067854	WC-2302-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	1	-
19067855	WC-2602-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	1	-
19067856	WC-2602-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	1	-

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Accesorios opcionales

LATERALES DE METACRILATO CON ESTANTES DE VARILLA	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA	BOTELLAS X CUERPO CAVA	€
	 BORDEAUX			
19067947 DIM-20-23 (h 2300 mm)	7 botellas	9 estantes	63 botellas	-
19067948 DIM-20-26 (h 2600 mm)	7 botellas	11 estantes	77 botellas	-

ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE O METACRILATO Y GANCHO PARA EMBUTIDOS	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 MM)	BOTELLAS X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 MM)		
	19067949 DIS-90	42 botellas	3 / 4 estantes	168 / 210 botellas (usando base cava)	-
	19067950 DIS-0-90	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	-
	19067951 DIS-0-180	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	-
	19067952 DIS-20	9 botellas	9 / 11 estantes	81 / 99 botellas	-
	19067953 DIM-90	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	-
	19067988 G-10	10 kg (embutido)			

SF (separador frontal): Accesorio para unir dos módulos mejorando la ventilación y el rendimiento del bloque resultante. Si la cava es central se deben solicitar 2 unidades. Anchura de 100 mm y potencia de 50 W, 230V 1N 50/60 Hz.

· 19067954 SF-23-BLA · 19067956 SF-26-BLA
· 19067955 SF-23-GRE · 19067957 SF-26-GRE



Cavas de maduración

Cavas de maduración de carne, embutido y queso (MA)	451
Cavas de maduración de carne (MD)...	452



Revalorizar el producto.


La maduración de la carne, embutido o queso es un proceso que aporta valor añadido al producto. Esto se consigue manteniendo estos alimentos en unas condiciones muy precisas de frío, humedad y ventilación durante un tiempo determinado.

En la maduración de la carne, por ejemplo, ésta va evolucionando, suavizando su textura a la vez que su sabor se concentra. A la postre el producto obtenido se puede vender a un precio superior al original, mejorando la rentabilidad del negocio.

Meat-Ager.

MEAT-AGER es el concepto de Fagor para la maduración y exposición de alimentos que incrementa el valor de cada producto (carne, embutidos, queso) almacenado en su interior.

La solución se basa en una terna de beneficios.

MEAT  AGER



Maduración
Exposición
Flexibilidad

Maduración de los alimentos.



Alimentos gourmet. Meat-Ager es el producto idóneo para todo negocio que quiera vender carne, embutidos o quesos madurados ya que sirve un doble propósito. En primer lugar, madura el producto gracias a sus precisos sistemas de control, que permiten mantener el alimento en la franja óptima de temperatura y humedad. A mismo tiempo, también sirve de elegante expositor para mostrarlos al cliente.

Sin pérdida de peso. Parte del proceso de maduración conlleva una pérdida de peso debida a la evaporación del agua contenida en el producto, especialmente importante en el caso en la carne. Esa pérdida de peso afecta directamente a la inversión realizada. Gracias a su sistema de control de humedad, Meat-Ager consigue reducir la pérdida de peso por evaporación. De esta forma su rentabilidad está asegurada.

Exposición con diseño modular.



Gran exposición del producto gracias a que todos los lados de la cava están acristalados y con luz LED. Asimismo, los armarios Meat-Ager puede integrarse con las cavas Enolux para crear espacios que permitan la exhibición conjunta de alimentos y vino.

Flexibilidad en dos gamas.



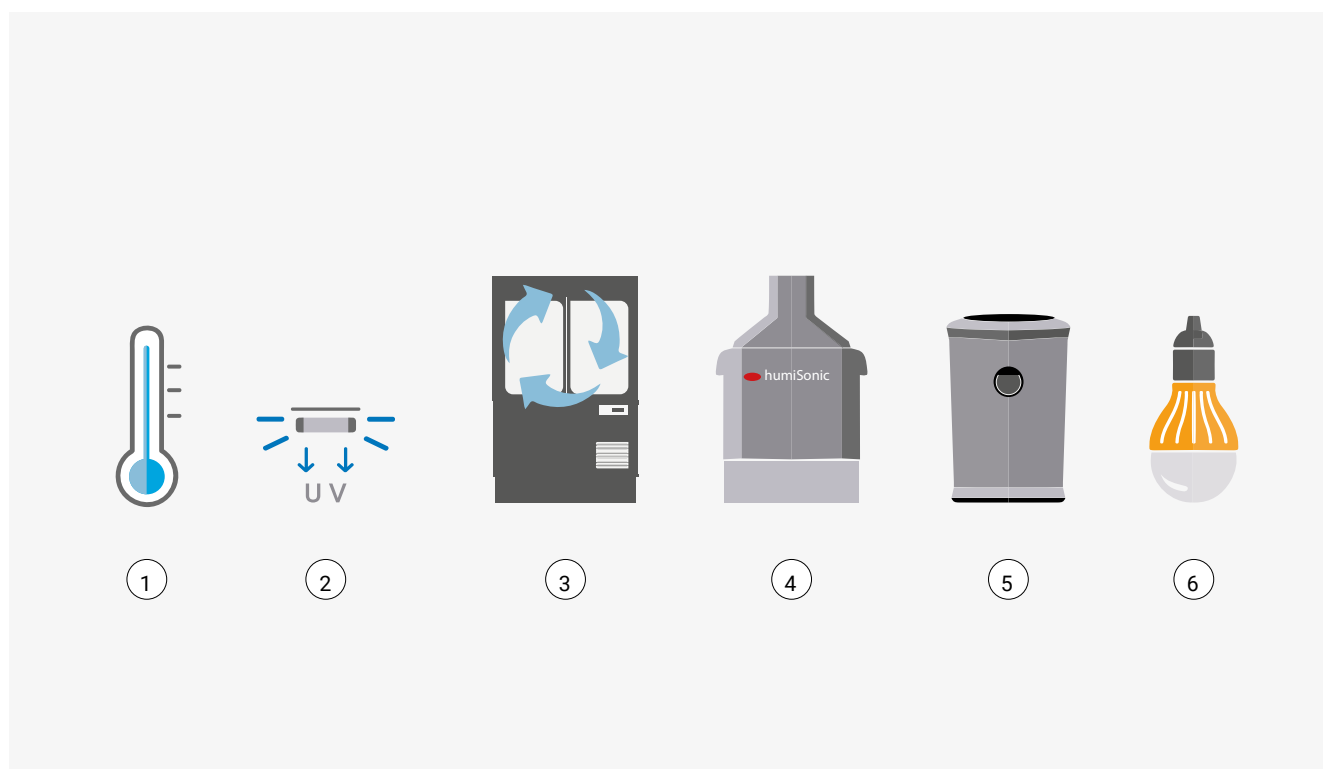
Dos gamas de producto en función de la aplicación requerida.

Modelos MA que incorporan aporte de agua externa para la maduración y exposición de carne, embutidos y queso. El aporte de agua permite independizar el control de humedad de la temperatura, por lo que es posible curar embutidos o quesos.

Modelos MD, sin aporte de agua, diseñados para la maduración y presentación de carne. Son capaces de mantener la temperatura entre 0 y 4° y la humedad relativa entre 60 y 90%, condiciones requeridas para la maduración de carne.

Los alimentos pueden ser colocados en diferentes estantes o colgados de ganchos, suministrados como accesorios, en función de la necesidad de cada establecimiento.

Tecnología de maduración de la carne.



- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|
| 01. | 02. | 03. | 04. | 05. | 06. |
| Sistema de refrigeración regulable entre 0° y 4° C con pasos de 0,1°C. Margen de variación máximo de 2°C, la estabilidad térmica está asegurada. | Lámpara germicida ultravioleta en la aspiración del evaporador para la esterilización del aire. | Sistema de ventilación que crea una corriente de aire entre 1,5 y 2 m/s. Esta corriente es clave para proteger el producto de agentes externos. | Cavas MA: Control de humedad con nebulizador por ultrasonidos.
Cavas MD: Control electrónico de humedad. Regulación de humedad media relativa de entre 60 al 90%. | Cavas MA: Tratamiento del agua mediante filtros de ósmosis inversa. Este sistema criba y purifica el agua, evitando la contaminación del producto por la adición de agua sin depurar. | Sistema de iluminación LED con una temperatura de color de 2700°K. No detectable por la visión de insectos, vuelve invisible al producto y lo protege de éstos. |

Detalles que marcan la diferencia.



Máxima superficie de exposición

360° en cristal que permite la visión del interior de la cava desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Control de humedad

Sistema controlado por un humidificador nebulizador compacto por ultrasonidos (MA) o mediante evaporar y ventilador (MD).



Aporte de agua

En los modelos MA, aporte de agua externo mediante sistema de ósmosis inversa. Sus filtros purifican el agua de olores, sabores e impurezas.



Disposición personalizable

Los alimentos pueden ser colocados en diferentes estantes o colgados de ganchos, en función de la necesidad de cada establecimiento.



Diseño modular

Diseño flexible que permite hacer composiciones modulares gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente una con otra. Esta característica permite crear conjuntos que hagan la función de paredes o separadores de ambientes.



Versión remota

Opservirse sin grupo frigorífico. En estos modelos, la altura de cionalmente las cavas pueden la parte superior se reduce a 300 mm.



Evaporadores con luz uv

Sistema de frío ventilado muy preciso. Luz ultravioleta germicida en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.



Versión tropicalizada

Versión para clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%) con los marcos de los cristales calefactados.



Entrega fácil

Para facilitar su manipulación, las cavas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara y el bloque queda totalmente hermético.



Luz led en todas las esquinas

La intensidad puede regularse mediante un mando a distancia que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la cava.



Opciones de colores

Otras opciones de colores de cava y luz LED disponibles bajo demanda.

Características técnicas de la cava de maduración de carne, embutido y queso (MA)

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne, embutido y queso.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 20°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.



- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono

R452a (HFO / HFC).

- Condiciones de trabajo: Clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%).

REF.	NOMBRE DEL MODELO	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	ACABADO	PUERTAS	TIPO	€
19067881	MA-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural	-
19067882	MA-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural	-
19067883	MA-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural	-
19067884	MA-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural	-
19067889	MA-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	-
19067890	MA-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	-
19067891	MA-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	-
19067892	MA-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	-
19067893	MA-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	-
19067894	MA-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	-
19067895	MA-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	-
19067896	MA-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	-

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Características técnicas de la cava de maduración de carne (MD)

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Termostato para el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.



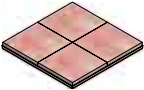
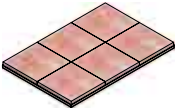
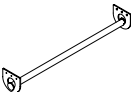


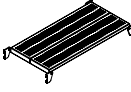
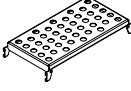


- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefin hidrofluorocarbono.

- Condiciones de trabajo: Clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%).

REF.	NOMBRE DEL MODELO	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	ACABADO	PUERTAS	TIPO	€
19067885	MD-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural	-
19067886	MD-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural	-
19067887	MD-2301-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Gris	1	Central	-
19067888	MD-2301-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Negro	1	Central	-
19071154	MD-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural	-
19071155	MD-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural	-
19071156	MD-2601-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Gris	1	Central	-
19071157	MD-2601-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Negro	1	Central	-
19067897	MD-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	-
19067898	MD-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	-
19067899	MD-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	-
19067900	MD-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	-
19067901	MD-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	-
19067902	MD-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	-
19067903	MD-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	-
19067904	MD-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	-

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Accesorios opcionales

				€
	19067989	HSM-4	4 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	-
	19068295	HSM-6	6 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	-
	19067991	BS1	Barra superior para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg. 2 BS1 por puerta.	-
	19067951	DIS-0-180	Estante de acero inoxidable para colgar salamis, embutidos, piezas menores de carne.	-
	19067990	DIS-MB	Estante perforado de acero inoxidable para dejar piezas de carne.	-
	19067994	DIS-M	Estante perforado de acero inoxidable. Solo aplica a modelos MA de 1 cuerpo.	-
	19067953	DIM-90	Estante de metacrilato transparente para queso y embutido.	-
	19067988	G-10	Gancho para colgar salamis, embutidos y piezas menores de carne. Máximo 10 kg.	-
	19067993	G-200	Gancho para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg.	-

SF (separador frontal): Accesorio para unir dos módulos mejorando la ventilación y el rendimiento del bloque resultante. Si la cava es central se deben solicitar 2 unidades. Anchura de 100 mm y potencia de 50 W, 230V 1N 50/60 Hz.

· 19067954 SF-23-BLA · 19067956 SF-26-BLA
· 19067955 SF-23-GRE · 19067957 SF-26-GRE

* La sal rosa del Himalaya estabiliza la humedad en la cava y potencia la concentración del sabor de la carne.



Carros y mesas para la distribución

Carros calientes con control de humedad.....	456
Carros calientes para distribución	457
Carros refrigerados para distribución ..	458
Mesas calientaplatos.....	459

Carros calientes con control de humedad

Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.



Características generales

- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Bulete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 70 MM)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (MM)	€
	CCHF-10	19044546	1	10	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	790x935x1.215	-
	CCHF-20	19044549	1	20	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	790x935x1.855	-
	CCHF-40	19044551	2	40	3.500	230 V-1+N - 50/60 Hz	1.525x935x1.885	-

Carros calientes para distribución

Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.



Características generales

- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN-2/1 (según modelo).
- Separación entre guías de 60 mm.
- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros contruidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
- Voltaje: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60 MM)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (MM)	€
	CCF-10	19036263	1	10	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	799x876x1.190	-
	CCF-20	19036264	1	20	2.000	230 V-1+N - 50/60 Hz	799x876x1.640	-
	CCF-40	19036265	2	40	3.500	230 V-1+N - 50/60 Hz	1.489x876x1.640	-

Carros refrigerados para distribución

Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío. Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.





Características generales

- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de

CFC con una densidad de 40 kg/m³.

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.

- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN-2/1 de varilla plastificada (según modelo):
 - CFF-20 - 5 unidades.
 - CFF-40 - 10 unidades.
- Tensión: 230 V / 1+N / 50Hz.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60MM)	DOTACIÓN (GN-2/1)		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
					PARES DE GUÍAS	ESTANTES VARILLA			
	CFF-20	19036266	1	17	5	5	350	799x876x1.878	-
	CFF-40	19036280	2	40	10	10	575	1.489x876x1.878	-

Mesas calentaplatos



Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Calentamiento por resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Control termostático de la temperatura: 30 °C - 90 °C.
- Interruptor general.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Balda intermedia.

	MODELO	CÓDIGO	TIPO (*)	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
	AC-120	19006746	Mural	2,20	1.200x700x850	-
	AC-180	19007770	Mural	3,68	1.800x700x850	-
	ACC-120	19006745	Central	2,20	1.200x700x850	-
	ACC-180	19007769	Central	3,68	1.800x700x850	-

(*) Tipo: **MODELOS MURALES:** Puertas por un lado. / **MODELOS CENTRALES:** Puertas por ambos lados.