





Distribuzione



**Passione per
gli spazi.**



Fagor ha sviluppato una nuova gamma di attrezzature di distribuzione per il settore horeca.

Il nostro obiettivo è creare spazi ottimali, con identità visive sofisticate, su misura per specifici concetti di ristorazione. La cornice perfetta per gustare il cibo.



Cantine vino

Cantine vino Enolux.....	439
Accessori opzionali.....	441



New

ENOLUX

Il vino al centro della stanza.

Il vino è diventato il protagonista indiscusso nella ristorazione in tutto il mondo. Le sue diverse varietà, sapori e consistenze hanno sedotto così tanti commensali che ristoratori e professionisti gastronomici non prendono in considerazione la progettazione di un menu senza un'adeguata selezione di vini.

La curiosità dei clienti di scoprire nuovi vini, oltre i limiti stabiliti dalle tradizionali liste di vini, ha generato la necessità di presentare

il vino in modo innovativo. In questo senso, l'esame sensoriale del vino potrebbe iniziare molto prima della sua degustazione, esaminando la forma di una bottiglia, il design elaborato dalla sua etichetta o dal colore vivace del vino.

Per soddisfare queste esigenze, Fagor presenta ENOLUX.

Presentazione del vino.

ENOLUX è il concetto di Fagor per l'esposizione e conservazione del vino che aggiunge valore a ciascuna delle bottiglie conservate.

La soluzione si basa su un set di vantaggi.

ENOLUX



Decorazione stanza
Libertà compositiva
Conservazione del vino

Elemento decorativo.



ENOLUX è un'elegante vetrina per il vino. Queste cantine sono state progettate per attirare l'attenzione dei clienti di ristoranti, hotel e, in generale, qualsiasi tipo di spazio gastronomico. I suoi dettagli costruttivi li rendono elementi decorativi che valorizzano gli spazi del ristorante.



Vetro a 360°. La filosofia costruttiva di ENOLUX consente di vedere l'interno della cantina da qualsiasi angolazione. Tutte le pareti sono formate da cristalli.



Una cantina vino completamente illuminata. Questo è uno dei principi di ENOLUX. L'illuminazione a LED su tutto il contorno ricrea un'atmosfera calda ed elegante. L'intensità della luce può essere regolata da un telecomando che consente di adattare la luce interna all'ambiente in cui è installata la cantina.

Massima libertà compositiva.



Design modulare. Le cantine vino ENOLUX possono essere combinate tra loro e adattarsi così alla disposizione spaziale di ciascuna area gastronomica. È anche possibile creare composizioni di cantine che fungono da delimitatore di stanze o ambienti.



Composizione regolabile. Le cantine ENOLUX hanno un sistema di accessori che offre la massima flessibilità per posizionare le bottiglie obliquamente, verticalmente o orizzontalmente, anche all'interno dello stesso corpo. È possibile selezionare la composizione preferita per ogni esigenza di esposizione e conservazione.

La migliore conservazione del vino.



ENOLUX ha un sistema di raffreddamento ventilato che garantisce stabilità e uniformità termica tra +4 e + 18°C.

Come opzione, le cantine ENOLUX possono essere installate con un controllo per mantenere il livello di umidità relativa del 50-60%, ambiente ottimale per preservare il vino, evitando la disidratazione del tappo e mantenendo l'etichetta in perfette condizioni.

Eccellente isolamento grazie al vetro a doppia parete con camera d'aria e guarnizioni delle porte magnetiche. La temperatura interna si ripristina più rapidamente dopo l'apertura della porta. Le cantine ENOLUX offrono un'eccellente efficienza termica, evitano le condense e riducono il consumo di energia.

Come opzione, le cantine ENOLUX possono essere installate con un'unità di refrigerazione a distanza per evitare vibrazioni che potrebbero rovinare il vino.

Dettagli che fanno la differenza.



Massima area di esposizione

Vetro a 360° che consente di vedere l'interno della cantina da qualsiasi angolazione. Tutte le pareti sono formate da cristalli.



Controllo dell'umidità

Come opzione, controllo per mantenere il livello di umidità relativa del 50-60%, ambiente ottimale per preservare il vino.



Composizione regolabile

Le bottiglie possono essere posizionate verticalmente, obliquamente o orizzontalmente, a seconda delle necessità di ogni stabilimento.



Design modulare

Design modulare che consente di realizzare composizioni modulari e adattarsi così alla disposizione spaziale di ciascuna area gastronomica. È anche possibile creare composizioni di cantine che fungono da delimitatore di stanze o ambienti.



Sistema ventilato

Sistema di raffreddamento formato da un evaporatore ventilato che distribuisce l'aria fredda all'interno, ottenendo una temperatura omogenea.



Opzioni di colore

Altre opzioni di colori e luce a LED della cantina disponibili su richiesta.



Gruppo remoto

Come opzione, le cantine possono essere installate con un'unità di refrigerazione a distanza. In questi modelli, l'altezza della parte superiore è ridotta a 300 mm.



Versione tropicalizzata

Versione per classe climatica V (temperatura fino a 40 °C e umidità relativa 40%) con telai riscaldati.



Consegna facile

Per una facile consegna, le cantine sono spedite in due sezioni, corpo ed evaporatore. Durante l'installazione, è sufficiente posizionare l'unità fredda sulla parte superiore del corpo per ottenere un blocco ermetico.



Ambienti indipendenti

I modelli a due porte hanno due ambienti diversi, completamente isolati tra loro e regolati da termostati digitali separati. È possibile conservare e servire vini bianchi e rossi alla temperatura perfetta.



Una cantina vino completamente illuminata

L'intensità della luce può essere regolata da un telecomando che consente di adattare la luce interna all'ambiente in cui è installata la cantina.



Senza scarico

Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Non è necessario installare una connessione alla rete fognaria.

Caratteristiche tecniche della Cantine vino.



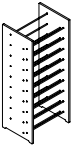
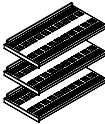
- Cantina appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire vino.
- Realizzata in acciaio inossidabile per un uso professionale intensivo.
- Modelli disponibili in configurazione Centrale o a parete.
- Pareti laterali e Centrali con doppio vetro e camera d'aria tra di loro.
- Modelli disponibili in una (1) e due (2) porte.
- Modelli disponibili in due (2) altezze: 2.600 e 2.300 mm.
- Porte a battente che ottimizzano l'uso dello spazio e facilitano il lavoro.
- Sistema di raffreddamento ventilato per ottenere una temperatura omogenea all'interno.
- Controllo opzionale dell'umidità per creare un ambiente ottimale per la conservazione del vino.
- Termostato digitale indipendente per ogni ambiente.
- Bacinella di recupero dell'acqua di sbrinamento e sistema di evaporazione automatico. Senza scarico.
- Illuminazione a LED perimetrale bianca, regolabile tramite telecomando. Altre opzioni di colori LED disponibili su richiesta.
- Modelli disponibili in due (2) colori: nero (BLA) e grigio (GRE). Altre opzioni di colore disponibili su richiesta.
- Per una facile consegna, le cantine sono spedite in due sezioni: corpo e parte superiore rimovibile contenente unità di refrigerazione completa.
- L'intera gamma include il zoccolo decorativo di serie.
- Gas refrigerante: R452a Idrofluorocarburi olefine (HFO / HFC).
- Temperatura di esercizio (in condizioni climatiche di Classe IV, temperatura ambiente fino a +30°C e umidità relativa 55%): da +4°C a +18°C.

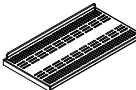
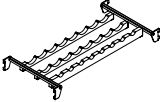
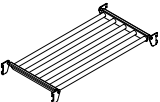
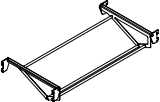
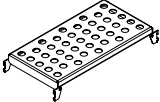
Gamma basica di cantine vino Enolux.

REF.	NOME MODELLO	TENSIONE (V)	FREQUENZA	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	FINITU- RA	PORTEURA	TIPO	TEMPERATURE	€
19067714	WC-2302-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	Centrale	2	-
19067715	WC-2301-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Nero	1	Centrale	1	-
19067716	WC-2302-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Nero	2	Centrale	2	-
19067717	WC-2601-T1-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Grigio	1	Centrale	1	-
19067718	WC-2602-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	Centrale	2	-
19067719	WC-2601-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Nero	1	Centrale	1	-
19067840	WC-2602-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Nero	2	Centrale	2	-
19067841	WC-2301-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Grigio	1	A parete	1	-
19067842	WC-2302-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	A parete	2	-
19067843	WC-2301-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Nero	1	A parete	1	-
19067844	WC-2302-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Nero	2	A parete	2	-
19067845	WC-2601-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Grigio	1	A parete	1	-
19067846	WC-2602-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	A parete	2	-
19067847	WC-2601-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Nero	1	A parete	1	-
19067848	WC-2602-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Nero	2	A parete	2	-
19067849	WC-2302-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	Centrale	1	-
19067850	WC-2302-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Nero	2	Centrale	1	-
19067851	WC-2602-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	Centrale	1	-
19067852	WC-2602-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Nero	2	Centrale	1	-
19067853	WC-2302-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	A parete	1	-
19067854	WC-2302-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Nero	2	A parete	1	-
19067855	WC-2602-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	A parete	1	-
19067856	WC-2602-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Nero	2	A parete	1	-

Opzioni gruppo freddo: 60Hz, classe climatica V (temperatura ambiente fino a + 40°C e umidità relativa del 40%), 60Hz più classe climatica V e gruppo freddo remoto.

Accessori opzionali.

LATI IN METACRILATO CON RIPIANI IN TONDINO	BOTTIGLIE X RIPIANO	RIPIANI X CORPO CANTINA	BOTTIGLIE X CORPO CANTINA	€
	 BORDEAUX			
19067947 DIM-20-23 (h 2300 mm)	7 bottiglie	9 ripiani	63 bottiglie	-
19067948 DIM-20-26 (h 2600 mm)	7 bottiglie	11 ripiani	77 bottiglie	-

RIPIANI IN ACCIAIO INOSSIDABILE O METACRILATO E GANCI PER SALUMI	BOTTIGLIE X RIPIANO	RIPIANI X CORPO CANTINA (H 2300 / 2600 MM)	BOTTIGLIE X CORPO CANTINA (H 2300 / 2600 MM)	
	19067949 DIS-90	42 bottiglie	3 / 4 ripiani	168 / 210 bottiglie (usando la base della cantina)
	19067950 DIS-0-90	8 bottiglie	9 / 11 ripiani	72 / 108 bottiglie
	19067951 DIS-0-180	8 bottiglie	9 / 11 ripiani	72 / 108 bottiglie
	19067952 DIS-20	9 bottiglie	9 / 11 ripiani	81 / 99 bottiglie
	19067953 DIM-90	20 kg (ripiano in metacrilato trasparente per lasciare salumi e formaggio)	5 / 6 ripiani	100 Kg / 120 Kg
	19067988 G-10	10 kg (salumi)		

SF (separatore frontale): accessorio per unire due moduli migliorando la ventilazione e le prestazioni del blocco risultanti. Se la cantina è Centrale, è necessario richiedere 2 unità. Larghezza: 100 mm / Potenza: 50 W, 230V 1N 50/60 Hz.

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



Armadi frollatura

Armadio di frollatura della carne, salumi e formaggio (MA).....	451
Armadio di frollatura della carne (MD)	452

Armadi frollatura



New

Rivalutare il prodotto.

La frollatura della carne, salumi o formaggio sono processi che aggiungono valore al prodotto. Ciò si ottiene mantenendo questi alimenti in condizioni molto precise di freddo, umidità e ventilazione per un certo tempo.

Nella frollatura della carne, ad esempio, questa si evolve, ammorbidendo la sua consistenza mentre il suo sapore è concentrato. Alla fine,

il prodotto ottenuto può essere venduto a un prezzo superiore rispetto all'originale, migliorando la redditività del business.

Meat-Ager.

MEAT-AGER è il concetto di Fagor per la frollatura e presentazione degli alimenti che aumenta il valore di ogni prodotto (carne, salumi, formaggio) conservato all'interno. La soluzione si basa su un set di vantaggi.

MEAT  AGER



Frollatura
Presentazione
Flessibilità

Frollatura degli alimenti.



Cibo da buongustai. Meat-Ager è il prodotto ideale per qualsiasi azienda che vende carne, salumi o formaggi stagionati in quanto ha un duplice scopo. Innanzitutto, il prodotto matura grazie ai suoi precisi sistemi di controllo, che consentono di mantenere gli alimenti nell'intervallo ottimale di temperatura e umidità. Allo stesso tempo, funge anche da elegante display per mostrarli al cliente.

Nessuna perdita di peso. Una parte del processo di maturazione comporta una perdita di peso dovuta all'evaporazione dell'acqua contenuta nel prodotto, particolarmente importante nel caso della carne. Tale perdita di peso influisce direttamente sull'investimento effettuato. Grazie al suo sistema di controllo dell'umidità, Meat-Ager riesce a ridurre la perdita di peso per evaporazione. In questo modo la tua redditività è assicurata.

Esposizione con design modulare.



Ottima esposizione del prodotto perché tutti i lati della cantina di maturazione sono vetrati e con luce a LED. Allo stesso modo, i armadi Meat-Ager possono essere integrate con le cantine Enolux per creare spazi che consentano la presentazione congiunta di cibo e vino.

Flessibilità in due gamme.



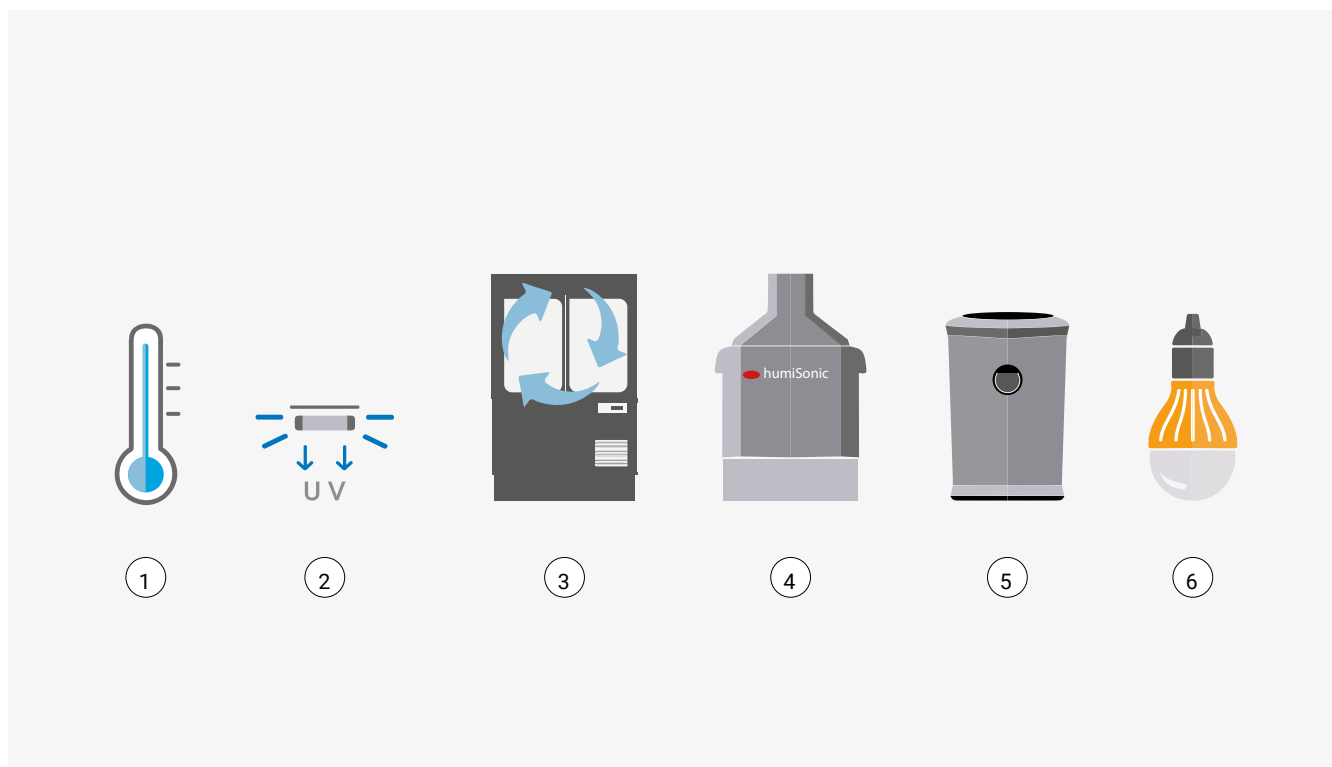
Due gamme di prodotti a seconda dell'applicazione richiesta.

I modelli MA includono l'approvvigionamento idrico esterno per la frollatura di carne, salumi e formaggi. Questa fornitura d'acqua rende il controllo dell'umidità indipendente dalla temperatura, quindi è possibile maturare salsicce o formaggi.

I modelli MD, senza approvvigionamento idrico, sono progettati per la maturazione e la presentazione della carne. Sono in grado di mantenere la temperatura tra 0 e 4° e l'umidità relativa tra il 60 e il 90%, condizioni necessarie per la maturazione della carne.

I prodotti possono essere posizionati su diversi ripiani o appeso a ganci, a seconda delle necessità di ogni stabilimento.

Tecnologia di frollatura della carne.



01.

Sistema di raffreddamento regolabile tra 0 e +20°C con incrementi di 0,1°C. Variazione massima di 2°C, la stabilità termica è assicurata.

02.

Luce ultravioletta germicida nell'aspirazione dell'evaporatore per la sterilizzazione dell'aria.

03.

Sistema di ventilazione che crea un flusso d'aria tra 1,5 e 2 m / s. Questa corrente è la chiave per proteggere il prodotto dagli agenti esterni.

04.

Armadi MA: Controllo dell'umidità con nebulizzatore a ultrasuoni. Armadi MD: controllo elettronico dell'umidità. Regolazione dell'umidità relativa tra il 60 e il 90%.

05.

Armadi MA: Trattamento dell'acqua mediante filtri ad osmosi inversa. Questo sistema protegge e purifica l'acqua, evitando la contaminazione del prodotto mediante l'aggiunta di acqua non polimerizzata.

06.

Sistema di illuminazione a LED con una temperatura di colore di 2700°K. Non rilevabile dalla visione degli insetti, rende invisibile il prodotto e lo protegge da essi.

Dettagli che fanno la differenza.



Massima area di esposizione

Vetro a 360° che consente di vedere l'interno dell'armadio da qualsiasi angolazione. Tutte le pareti sono formate da cristalli.



Controllo dell'umidità

Sistema controllato da un nebulizzatore ad ultrasuoni compatto (MA) o da evaporatore e ventilatore (MD).



Approvvigionamento idrico

Nei modelli MA, approvvigionamento idrico esterno tramite sistema di osmosi inversa. I suoi filtri purificano l'acqua da odori, sapori e impurità.



Layout personalizzabile

I prodotti possono essere posizionati su diversi ripiani o appeso a ganci, a seconda delle necessità di ogni stabilimento.



Design modulare

Design modulare che consente di realizzare composizioni modulari e adattarsi così alla disposizione spaziale di ciascuna area gastronomica. È anche possibile creare composizioni di cantine che fungono da delimitatore di stanze o ambienti.



Gruppo remoto

Come opzione, gli armadi frollatura possono essere installati con un'unità di refrigerazione a distanza. In questi modelli, l'altezza della parte superiore è ridotta a 300 mm.



Evaporatori a luce UV

Sistema di raffreddamento ventilato molto preciso. Luce ultravioletta germicida nell'aspirazione dell'evaporatore per la sterilizzazione dell'aria.



Versione tropicalizzata

Versione per classe climatica V (temperatura fino a 40 °C e umidità relativa 40%) con telai riscaldati.



Consegna facile

Per una facile consegna, gli armadi frollatura sono spediti in due sezioni, corpo ed evaporatore. Durante l'installazione, è sufficiente posizionare l'unità fredda sulla parte superiore del corpo per ottenere un blocco ermetico.



Un armadio frollatura completamente illuminato

L'intensità della luce può essere regolata da un telecomando che consente di adattare la luce interna all'ambiente in cui è installato l'armadio.



Opzioni di colore

Altre opzioni di colori e luce a LED della cantina disponibili su richiesta.

Caratteristiche tecniche dell'armadio di frollatura della carne, salumi e formaggio (MA).

- Armadio di frollatura appositamente progettato per maturare, esporre e distribuire carne, salumi e formaggio.
- Realizzata in acciaio inossidabile per un uso professionale intensivo.
- Modelli disponibili in configurazione Centrale o a parete.
- Pareti laterali e Centrali con doppio vetro e camera d'aria tra di loro.
- Modelli disponibili in una (1) e due (2) porte.
- Modelli disponibili in due (2) altezze: 2.600 e 2.300 mm.
- Porte a battente che ottimizzano l'uso dello spazio e facilitano il lavoro.
- Un (1) termostato digitale per il controllo della temperatura e dell'umidità.
- Sistema di raffreddamento regolabile tra 0 e +20°C con incrementi di 0,1°C.
- Sistema di raffreddamento ventilato per ottenere una temperatura omogenea all'interno.
- Luce ultravioletta sull'aspirazione dell'evaporatore per la sterilizzazione dell'aria.
- Approvvigionamento idrico con ingresso da ½". Scarico da ½".
- Trattamento dell'acqua attraverso un sistema di osmosi inversa.
- Nebulizzatore a ultrasuoni che consente la regolazione dell'umidità media tra il 60 e il 90%.
- Luce a LED ad alta intensità con temperatura di colore 2700°K.
- Modelli disponibili in due (2) colori: nero (BLA) e grigio (GRE). Altre opzioni di colore disponibili su richiesta.
- Per una facile consegna, gli armadi frollatura



sono spediti in due sezioni: corpo e parte superiore rimovibile contenente unità di refrigerazione completa.

- L'intera gamma include il zoccolo decorativo di serie.
- Gas refrigerante: R452a Idrofluorocarburi

olefine (HFO / HFC).

Condizioni di esercizio: classe climatica IV (temperatura ambiente fino a +30°C e umidità relativa 55%).

REF.	NOME MODELLO	TENSIONE (V)	FREQUENZA	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	FINITURA	PORTEURA	TIPO	€
19067881	MA-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Grigio	1	A parete	-
19067882	MA-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Nero	1	A parete	-
19067883	MA-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Grigio	1	A parete	-
19067884	MA-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Nero	1	A parete	-
19067889	MA-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	A parete	-
19067890	MA-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Nero	2	A parete	-
19067891	MA-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	Centrale	-
19067892	MA-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Nero	2	Centrale	-
19067893	MA-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	A parete	-
19067894	MA-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Nero	2	A parete	-
19067895	MA-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	Centrale	-
19067896	MA-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Nero	2	Centrale	-

Opzioni gruppo freddo: 60Hz, classe climatica V (temperatura ambiente fino a + 40°C e umidità relativa del 40%), 60Hz più classe climatica V e gruppo freddo remoto.

Caratteristiche tecniche dell'armadio di frollatura della carne (MD).

- Armadio di frollatura appositamente progettato per maturare, esporre e distribuire carne.
- Realizzata in acciaio inossidabile per un uso professionale intensivo.
- Modelli disponibili in configurazione Centrale o a parete.
- Pareti laterali e Centrali con doppio vetro e camera d'aria tra di loro.
- Modelli disponibili in una (1) e due (2) porte.
- Modelli disponibili in due (2) altezze: 2.600 e 2.300 mm.
- Porte a battente che ottimizzano l'uso dello spazio e facilitano il lavoro.
- Un (1) termostato digitale per il controllo della temperatura e dell'umidità.
- Sistema di raffreddamento regolabile tra 0 e +20°C con incrementi di 0,1°C.
- Sistema di raffreddamento ventilato per ottenere una temperatura omogenea all'interno.
- Luce ultravioletta sull'aspirazione dell'evaporatore per la sterilizzazione dell'aria.
- Bacinella di recupero dell'acqua di sbrinamento e sistema di evaporazione automatico. Senza scarico.
- Termostato per la regolazione dell'umidità media tra il 60 e il 90%.
- Luce a LED ad alta intensità con temperatura di colore 2700°K.
- Modelli disponibili in due (2) colori: nero (BLA) e grigio (GRE). Altre opzioni di colore disponibili su richiesta.
- Per una facile consegna, gli armadi frollatura



sono spediti in due sezioni: corpo e parte superiore rimovibile contenente unità di refrigerazione completa.

· L'intera gamma include il zoccolo decorativo di serie.

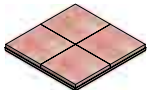
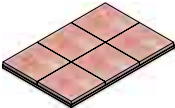
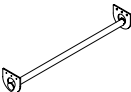
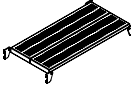
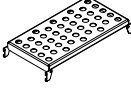
· Gas refrigerante: R452a Idrofluorocarburi olefine (HFO / HFC).

· Condizioni di esercizio: classe climatica IV (temperatura ambiente fino a +30°C e umidità relativa 55%).

REF.	NOME MODELLO	TENSIONE (V)	FREQUENZA	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	FINITURA	PORTEURA	TIPO	€
19067885	MD-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Grigio	1	A parete	-
19067886	MD-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Nero	1	A parete	-
19067887	MD-2301-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Grigio	1	Centrale	-
19067888	MD-2301-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Nero	1	Centrale	-
19071154	MD-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Grigio	1	A parete	-
19071155	MD-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Nero	1	A parete	-
19071156	MD-2601-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Grigio	1	Centrale	-
19071157	MD-2601-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Nero	1	Centrale	-
19067897	MD-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	A parete	-
19067898	MD-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Nero	2	A parete	-
19067899	MD-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Grigio	2	Centrale	-
19067900	MD-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Nero	2	Centrale	-
19067901	MD-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	A parete	-
19067902	MD-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Nero	2	A parete	-
19067903	MD-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Grigio	2	Centrale	-
19067904	MD-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Nero	2	Centrale	-

Opzioni gruppo freddo: 60Hz, classe climatica V (temperatura ambiente fino a + 40°C e umidità relativa del 40%), 60Hz più classe climatica V e gruppo freddo remoto.

Accessori opzionali.

				€
	19067989	HSM-4	4 blocchi di sale rosa dell'Himalaya*. Vassoio incluso. Si applica solo ai modelli MD.	-
	19068295	HSM-6	4 blocchi di sale rosa dell'Himalaya*. Vassoio incluso. Si applica solo ai modelli MD.	-
	19067991	BS1	Barra superiore per appendere grandi pezzi di carne. Massimo 200 kg. 2 BS1 per porta.	-
	19067951	DIS-0-180	Ripiano in acciaio inossidabile per appendere salumi, salsicce, piccoli pezzi di carne.	-
	19067990	DIS-MB	Ripiano forato in acciaio inossidabile per lasciare pezzi di carne.	-
	19067994	DIS-M	Ripiano forato in acciaio inossidabile. Si applica solo ai modelli MA a 1 corpo.	-
	19067953	DIM-90	Ripiano in metacrilato trasparente per lasciare salumi e formaggio.	-
	19067988	G-10	Gancio per appendere salumi e piccoli pezzi di carne. Massimo 10 kg.	-
	19067993	G-200	Gancio per appendere grandi pezzi di carne. Massimo 200 kg.	-

SF (separatore frontale): accessorio per unire due moduli migliorando la ventilazione e le prestazioni del blocco risultanti. Se l'armadio frollatura è centrale, è necessario richiedere 2 unità. Larghezza: 100 mm / Potenza: 50 W, 230V 1N 50/60 Hz.

· 19067954 SF-23-BLA
· 19067955 SF-23-GRE

· 19067956 SF-26-BLA
· 19067957 SF-26-GRE

* Il sale rosa dell'Himalaya stabilizza l'umidità nell'armadio frollatura e migliora la concentrazione del sapore di carne.



Carrelli e tavoli per distribuzione

Carrelli termici con controllo umidità	456
Carrelli termici per distribuzione	457
Carrelli refrigerati per la distribuzione..	458
Tavoli scaldavivande	459

Carrelli termici con controllo umidità

Ogni elemento della macchina è stato accuratamente analizzato e testato per offrire il massimo rendimento di temperatura all'interno, tenendo conto delle esigenze più importanti che sono: facilità d'uso, manutenzione minima e pulizia più facile.



Caratteristiche generali

- Pannello elettronico, comandi intuitivi e moderni.
- Pareti e porta costruite a doppia parete, isolate con poliuretano ad alta densità che conferisce grande solidità e compattezza.
- Guide incassate monoblock con raggi ampi che garantiscono la massima igiene.
- Sistema di produzione di calore efficiente composto da resistenza e ventola.
- Riserva d'acqua incassata con angoli arrotondati. Il calore è prodotto da una resistenza di silicone ad alte prestazioni.
- Sistema di umidità con una regolazione di 4 livelli a seconda dei prodotti da conservare all'interno, si può anche disattivare e annullare completamente il sistema di umidità, riducendo il consumo energetico.
- L'apertura della porta a 270° offre agli utenti la massima libertà di movimento e sicurezza durante l'uso quotidiano, aumentando il benessere e il comfort in fase di lavoro.
- La controporta è completamente liscia e senza elementi che impediscono di realizzare una pulizia approfondita.
- Senza perdite di calore. Guarnizione in gomma fissata alla struttura del telaio. Può essere facilmente sostituita senza la necessità di attrezzi.
- L'intero perimetro della macchina è coperto con un paracolpi, realizzato in materiale resistente che non lascia segni.
- Ruote piroettanti, 2 con freno.
- Realizzate in acciaio inox AISI-304.
- Sistema di riscaldamento progettato per entrare in temperatura in pochissimo tempo.
- Tastiera a membrana elettronica e display digitale.
- Chiusura ergonomica con serratura.
- Design moderno, elegante e molto robusto.
- Temperatura di esercizio da 30 °C a 90 °C.
- Stoccaggio vaschette GN 2/1 e GN 1/1 con profondità fino a 65 mm.
- Dotazione di ripiani in filo metallico e recipienti. Gastronorm no incluso.

	MODELLO	CODICE	PORTE	LIVELLI GN-2/1 (SEPARAZIONE 70 MM)	POTENZA (W)	TENSIONE	DIMENSIONI (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	-

Carrelli termici per distribuzione

I carrelli termici sono il complemento perfetto per il mantenimento e il servizio di vivande precedentemente preparate.



Caratteristiche generali

- Il servizio di vivande si può effettuare collocando il cibo su vassoi o su piatti mediante ripiani in filo metallico o su recipienti Gastronorm.
- Con capacità per 10, 20 o 40 guide GN-2/1 (in base al modello).
- Separazione tra le guide di 60 mm.
- Parete doppia con isolamento di poliuretano iniettato ecologico, senza CFC con una densità di 40 kg/m³. Questo isolamento permette una perdita minore di calore e un risparmio importante di energia.
- Dotati di 4 ruote girevoli insonorizzate, da

Ø 160 mm, 2 con freno, con paracolpi in gomma speciale che non lascia il segno su tutta la base del carrello.

- Riscaldamento mediante resistenze e ventilazione forzata.
- Sistema di manici orizzontali per uno spostamento ottimo.
- Inserimento vaschetta, con sistema antionde, nella quale si deposita acqua per creare umidità.
- Termostato di controllo da 0 °C a 90 °C e termometro esterno.
- Cardini dotati di meccanismi di chiusura

automatica. Quando la porta è in una posizione minore di un angolo di 90° si chiude completamente, evitando la perdita di temperatura e assicurando un risparmio di energia.

- Chiusura con chiave.
- Carrelli totalmente costruiti in acciaio inossidabile AISI-304 (18/10).
- Dotazione di ripiani in filo metallico e recipienti. Gastronorm no incluso.
- Voltaggio: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

	MODELLO	CODICE	PORTE	LIVELLI GN-2/1 (SEPARAZIONE 60 MM)	POTENZA (W)	TENSIONE	DIMENSIONI (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	-

Carrelli refrigerati per la distribuzione

Carrelli disegnati per complementare o sostituire la cella frigorifera. Ideali per il mantenimento e il servizio di vivande fredde precedentemente preparate.



Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio da +2 °C a +8 °C con 32 °C di temperatura ambiente.
- Controllo della temperatura e ciclo di sbrinamento effettuato mediante controllo elettronico della lettura digitale.
- Il gruppo frigorifero con ventilatore deve essere inserito all'interno del frigorifero.
- Armadi a doppia parete con isolamento di poliuretano iniettato ecologico, senza CFC con una densità di 40 kg/m³.
- Totalmente fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 (18/10).
- Cardini dotati di meccanismi di chiusura automatica. Quando la porta è in una posizione minore di un angolo di 90° si chiude completamente, evitando la perdita del freddo.
- Chiusura con chiave.
- Dotati di 4 ruote girevoli insonorizzate da Ø 125 mm, 2 con freno, con paracolpi a ogni angolo.
- Dotazione di ripiani GN-2/1 in filo metallico plastificato (in base al modello):
 - CFF-20 - 5 unità.
 - CFF-40 - 10 unità.
- Tensione: 230 V / 1+N / 50 Hz.

	MODELLO	CODICE	PORTE	LIVELLI GN-2/1 (SEPARAZIONE 60 MM)	DOTAZIONE (GN-2/1)		POTENZA (W)	DIMENSIONI (MM)	€
					COPPIE DI GUIDE	RIPIANI FILO METALLICO			
	CFF-20	19036266	1	17	5	5	350	799x876x1.878	-
	CFF-40	19036280	2	40	10	10	575	1.489x876x1.878	-

Tavoli scaldavivande



Caratteristiche generali

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Riscaldamento attraverso resistenze blindate in acciaio inossidabile.
- Controllo termostatico della temperatura: 30 °C - 90 °C.
- Interruttore generale.
- Spia che indica il funzionamento.
- Ripiano intermedio.

	MODELLO	CODICE	TIPO (*)	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	€
	AC-120	19006746	Murale	2,20	1.200x700x850	-
	AC-180	19007770	Murale	3,68	1.800x700x850	-
	ACC-120	19006745	Centrale	2,20	1.200x700x850	-
	ACC-180	19007769	Centrale	3,68	1.800x700x850	-

(*) TIPO: MODELLI A MURO: Porte su un lato. / MODELLI CENTRALI: Porte su entrambi i lati.