



## Pasión por los espacios



Vinotecas y cavas de  
maduración





*You make  
it happen*

## Índice

Pasión por los espacios  
05

Vinotecas  
06

—— Vinotecas Enolux Advance  
Elemento decorativo  
09

—— Características de la gama Advance  
10

—— Vinotecas Enolux Concept  
La solución más moderna y elegante  
15

—— Características de la gama Concept  
16

Cavas de maduración  
18

—— Cavas Meat Ager Advance  
Maduración de los elementos  
21

—— Características de la gama Advance  
22

—— Cavas Meat Ager Concept  
Tecnología punta  
27

—— Características de la gama Concept  
28





## 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.



# Vinotecas

## 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**









# Cavas de vino Enolux Advance

## Elemento decorativo

ENOLUX es un elegante escaparate para el vino. Estas vinotecas 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.



Filosofía  
constructiva



Libertad  
compositiva



Fácil instalación  
y montaje



Conservación  
del vino



## Filosofía constructiva

### Máxima superficie de exposición

360° en cristal que permite la visión del interior de la vinoteca 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.

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 vinoteca.

### Opciones de colores

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



## Máxima libertad compositiva

### 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.

**Disposición ajustable.** Las vinotecas 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.**



## Fácil instalación y montaje

### 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.

### No requiere desagüe

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



## La mejor conservación del vino

### Sistema ventilado

ENOLUX dispone de un sistema de frío formado por un evaporador ventilado distribuye el aire refrigerado en el interior, obteniendo una temperatura homogénea en el interior, que garantiza la **estabilidad y uniformidad térmica entre +4 y +18°C**.

### Control de humedad

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.

### 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.

**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.

### Versión remota

Opcionalmente las vinotecas pueden servirse sin grupo frigorífico, para eliminar las vibraciones producidas por el motor del equipo refrigerado. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 200 mm.





# Detalles que marcan la diferencia

- Cava de vinos especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
  - Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
  - Paredes laterales y centrales de cristal doble y cámara de aire entre ellas.
  - Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
  - 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.
  - 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.

## Datos técnicos Vinotecas Enolux Advance

|                                                                   |                                         |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Dimensiones exteriores (mm)*                                      | 862/1.697 x 632 x 2.300/2.600           |
| Opciones de acabados                                              | Gris (GRE) / Negro (BLA)                |
| Número de puertas según opción                                    | 1 / 2                                   |
| Opciones de configuración                                         | Central / Mural                         |
| Consumo eléctrico según opción (kW)                               | 1,49 / 2,98 / 1,605 / 3,19 / 2,58 / 2,7 |
| Clase climática                                                   | V (40°C-40% HR)                         |
| Temperatura de trabajo (°C) ajustable mediante termostato digital | +4 / +18                                |
| Opciones de temperatura independiente                             | 1 / 2                                   |
| Refrigerante Olefin hidrofluorocarbono                            | R-452a (HFO / HFC)                      |
| Voltaje/frecuencia                                                | 230v/50 Hz                              |
| Iluminación                                                       | LED alta intensidad 2700°K              |

\*(ancho x fondo x alto)









# Cavas de vino Enolux **Concept**

## La solución más moderna y elegante

Nuestra nueva gama de cavas de vinos Concept ofrece una solución más moderna y elegante para almacenar botellas o conservarlas para su consumo. Gracias a nuestro nuevo diseño los equipos son también un elemento decorativo que aporta estilo a tu negocio.



Conservación  
del vino



Visibilidad



Almacenamiento



Temperatura  
perfecta



## Conservación del vino

Puerta con doble acristalamiento y cristal tintado y templado con protección ultravioleta que nos permite proteger el vino de los efectos de los rayos del sol.



## Almacenamiento

Los estantes son de varilla plastificados acabados en negro y el armario tiene como dotación estándar 3 estantes planos y uno inclinado especialmente diseñado para el WR-180.



## Visibilidad

Iluminación vertical LED que nos aporta una visibilidad perfecta y uniforme de los productos expuestos. La iluminación LED no genera calor en el interior del armario ni deteriora el vino.



## Temperatura perfecta

Gracias a nuestro sistema de control electrónico somos capaces de mantener la temperatura exacta y constante ideal para la maduración de los vinos, de +5°C y 16°C.



## Características

- Cava de vinos diseñada para almacenar botellas o conservarlas para su consumo.
- Exterior en chapa de acero prelacada e interior en termoconformado sanitario negro con guías interiores embutidas (poliestireno).
- 45 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor de baja vibración.

- Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior, condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Puerta de doble cristal tintado con filtro ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.
- Estantes en varilla de acero plastificado negros fácilmente desmontables para su limpieza.

- Dotación: 3 estantes planos y 1 estante inclinado para la presentación de botellas destacadas o conservación de botellas abiertas (para modelos WR-300/600) y 1 unidad plana para el modelo WR-180.
- Iluminación interior vertical LED.
- Temperatura de trabajo: +5 °C, +16 °C (ambiente 32 °C).

## Datos técnicos WR-600

|                                                                   |                     |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Dimensiones exteriores (mm)*                                      | 1.240 x 655 x 1.850 |
| Capacidad (l)                                                     | 800                 |
| Capacidad botellas (75 cl)                                        | 144                 |
| Número de puertas                                                 | 2                   |
| Consumo eléctrico (kW)                                            | 513                 |
| Clase climática                                                   | V (40°C-40% HR)     |
| Temperatura de trabajo (°C) ajustable mediante termostato digital | +5 / +16            |
| Refrigerante                                                      | R-600               |
| Voltaje/frecuencia                                                | 230v/50 Hz          |
| Iluminación                                                       | LED                 |

\*(ancho x fondo x alto)

## Datos técnicos WR-300

|                                                                   |                   |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Dimensiones exteriores (mm)*                                      | 620 x 655 x 1.850 |
| Capacidad (l)                                                     | 400               |
| Capacidad botellas (75 cl)                                        | 72                |
| Número de puertas                                                 | 1                 |
| Consumo eléctrico (kW)                                            | 257               |
| Clase climática                                                   | V (40°C-40% HR)   |
| Temperatura de trabajo (°C) ajustable mediante termostato digital | +5 / +16          |
| Refrigerante                                                      | R-600             |
| Voltaje/frecuencia                                                | 230v/50 Hz        |
| Iluminación                                                       | LED               |

\*(ancho x fondo x alto)

## Datos técnicos WR-180

|                                                                   |                 |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Dimensiones exteriores (mm)*                                      | 505 x 655 x 950 |
| Capacidad (l)                                                     | 130             |
| Capacidad botellas (75 cl)                                        | 25              |
| Número de puertas                                                 | 1               |
| Consumo eléctrico (kW)                                            | 225             |
| Clase climática                                                   | V (40°C-40% HR) |
| Temperatura de trabajo (°C) ajustable mediante termostato digital | +5 / +16        |
| Refrigerante                                                      | R-600           |
| Voltaje/frecuencia                                                | 230v/50 Hz      |
| Iluminación                                                       | LED             |

\*(ancho x fondo x alto)



## Cavas de maduración

### 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.







# Cavas de maduración Meat Ager **Advance**

## 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.



Flexibilidad  
en dos gamas



Sin pérdida  
de peso



Tecnología  
de maduración



Diseño modular





## 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 4º y la humedad relativa entre 60 y 90%, condiciones requeridas para la maduración de carne.

### 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.

### Versión remota

Opcionalmente las vinotecas pueden servirse sin grupo frigorífico, para eliminar las vibraciones producidas por el motor del equipo refrigerado. En estos modelos MD, la altura de la parte superior se reduce a 200 mm. Modelos MA a 300 mm.

### Disposición personalizable

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



## 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.

### Control de humedad

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





## Tecnología de maduración de la carne



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.



Sistema de frío ventilado muy preciso. Luz ultravioleta germicida 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.



## Diseño modular

### 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.

Asimismo, los armarios Meat-Ager puede integrarse con las cavas Enolux para crear espacios que permitan la exhibición conjunta de alimentos y vino.

### 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.

### 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.

### 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.

# Detalles que marcan la diferencia

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne o carne, embutido y queso.
  - Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
  - Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
  - Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
  - Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
  - 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.

- Características específicas de las cavas para maduración de carne (MD)**

  - Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Características específicas de las cavas para maduración de carne, embutido y queso (MA)**

  - Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
  - Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
  - Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.

## Datos técnicos (MA)

|                                                                     |                               |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Dimensiones exteriores (mm)*                                        | 862/1.697 x 632 x 2.300/2.600 |
| Opciones de acabados                                                | Gris (GRE) / Negro (BLA)      |
| Número de puertas según opción                                      | 1 / 2                         |
| Opciones de configuración                                           | Central / Mural               |
| Consumo eléctrico según opción (kW)                                 | 1,09 / 1,17 / 1,965 / 2,07    |
| Clase climática                                                     | V (40°C-40% HR)               |
| Temperatura de trabajo (°C) ajustable mediante termostato digital   | 0 / +4                        |
| Nivel de humedad (%) ajustable mediante nebulizador de ultra-sonido | 60 al 90                      |
| Refrigerante Olefin hidrofluorocarbono                              | R-452a (HFO / HFC)            |
| Voltaje/frecuencia                                                  | 230v/50 Hz                    |
| Iluminación                                                         | LED alta intensidad 2700°K    |

\*(ancho x fondo x alto)

## Datos técnicos (MD)

|                                                            |                                      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Dimensiones exteriores (mm)*                               | 862/1.697 x 632 x 2.300/2.600        |
| Opciones de acabados                                       | Gris (GRE) o negro (BLA)             |
| Número de puertas según opción                             | 1 / 2                                |
| Opciones de configuración                                  | Central / Mural                      |
| Consumo eléctrico según opción (kW)                        | 1,83 / 1,91 / 3,07 / 3,25            |
| Clase climática                                            | IV (30°C-55% HR)<br>v (40° C-40% HR) |
| Temperatura de trabajo (°C)                                | 0 / +20                              |
| Nivel de humedad (%) ajustable mediante termostato digital | 60 al 90                             |
| Refrigerante Olefin hidrofluorocarbono                     | R-452a (HFO / HFC)                   |
| Voltaje/frecuencia                                         | 230v/50 Hz                           |
| Iluminación                                                | LED alta intensidad 2700°K           |

\*(ancho x fondo x alto)









# Cavas de maduración Meat Ager

## Concept

## Tecnología punta, sabor extraordinario

La gama de maduradores de carne de Fagor Professional va dirigida a conservar y madurar carnes de vacuno y cualquier otro producto cuya calidad pueda ser mejorada mediante el proceso de maduración, ofreciendo una nueva experiencia culinaria.

Su diseño logra un producto muy atractivo visualmente y dotado con las últimas tecnologías que permiten obtener un sabor extraordinariamente tierno e intenso con su sistema para madurar la carne naturalmente.



Fiabilidad



Eficiencia



Diseño



Facilidad



## Fiabilidad

El proceso de maduración garantiza que todos los microorganismos se eliminen por completo, ya que cuenta con un filtro de carbón activo que actúa como sistema purificador de aire, lo que ofrece una excelente calidad de la carne y garantiza una pérdida de peso mínima.

01

Soportes y estantes con resistencia extra para el peso de la carne.

02

Bandejas para sal del Himalaya.



FMA-900 / B



## Diseño

Diseño elegante de la cámara y puerta de cristal tintado que no sólo protege la carne de la luz UV, sino que también realza el aspecto de la carne. Su diseño funcional ofrece una gran versatilidad para su instalación.

01

Barra de acero inoxidable para colgar y mostrar la carne.

02

Iluminación LED, sin radiación ultravioleta.

03

Bloqueo de serie.

04

Cuerpo externo personalizable:  
· Acabado en acero inoxidable o en negro.

05

Estantes opcionales con acabado electropulido.

06

Puerta de cristal tintado para reducir la radiación externa de UV.



FMA-1650 / B





## Eficiencia

La cava de maduración de carne Meat Ager de Fagor destaca por su diseño innovador y su eficiente rendimiento. Ofrece la máxima seguridad gracias a su sistema de control de humedad y temperatura y a la esterilización UVC, que crea una circulación de aire adecuada dentro de la cava.

|                              | FMA-1650    | FMA-900     |
|------------------------------|-------------|-------------|
| Volumen neto interno (L)     | 496         | 140         |
| Uso de electricidad 24h (kW) | 1.7         | 1           |
| Refrigerante                 | R-600a      | R-600a      |
| Voltaje / frecuencia         | 230v / 50Hz | 230v / 50Hz |



## Facilidad

### Fácil de instalar

Enchufar y usar.

### Fácil de usar

Introduce la carne y todo lo que tendrás que hacer es ser paciente durante unas semanas para esperar a la inimitable experiencia gustativa. El resultado será una excelente calidad de la carne y la garantía de una pérdida mínima de peso.

### Fácil de limpiar

Gracias a sus bordes redondeados y a su diseño funcional, el proceso de limpieza es realmente sencillo.

### Fácil de mantener

Características

- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40 kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura mediante termostato digital con sistema de descarche automático.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Humidostato electrónico.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Cuerpo externo cabado en acero inoxidable o en negro.
- Dotación de cuatro estantes, con 40 kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.
- Cerradura incorporada de serie.
- Paletizado unitario.

Opciones:

- Estantes con acabado electro-pulido.
- Soporte horizontal para colgar el producto interior.
- Bandejas para sal del Himalaya.
- Peana supletoria.

Datos técnicos FMA-900

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Dimensiones exteriores (mm)* | 600 x 620 x 925 |
| Dimensiones interiores (mm)* | 490 x 474 x 686 |
| Peso neto (kg)               | 70              |
| Volumen interior neto (L)    | 140             |
| Consumo eléctrico 24h (kW)   | 1,00            |
| Clase climática              | 4 (30°C-55% HR) |
| Temperatura de trabajo (°C)  | 0 / +20         |
| Nivel de humedad (%)         | 60 al 90        |
| Refrigerante                 | R-600a          |
| Voltaje/frecuencia           | 230v/50 Hz      |
| Iluminación                  | LED             |
| Transporte camión 13 m       | 63              |

\*(ancho x fondo x alto)

Datos técnicos FMA-1650

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Dimensiones exteriores (mm)* | 700 x 750 x 1665 |
| Dimensiones interiores (mm)* | 595 x 615 x 1424 |
| Peso neto (kg)               | 120              |
| Volumen interior neto (L)    | 496              |
| Consumo eléctrico 24h (kW)   | 1,7              |
| Clase climática              | 4 (30°C-55% HR)  |
| Temperatura de trabajo (°C)  | 0 / +20          |
| Nivel de humedad (%)         | 60 al 90         |
| Refrigerante                 | R-600a           |
| Voltaje/frecuencia           | 230v/50 Hz       |
| Iluminación                  | LED              |
| Transporte camión 13 m       | 48               |

\*(ancho x fondo x alto)



