FAGOR
PROFESSIONAL

Passion pour les espaces

Caves à vin et caves de maturation

FAGOR
PROFESSIONAL

You make it happen

Index

Passion pour les espaces
05

Caves à vin
06

— Caves à vin Enolux Advance
Élément décoratif
09

— Caractéristiques de la gamme Advance
10

— Caves à vin Enolux Concept
La solution la plus moderne et élégante
15

— Caractéristiques de la gamme Concept
16

Caves de maturation
18

— Caves Meat Ager Advance
Maturation des aliments
21

— Caractéristiques de la gamme Advance
22

— Caves Meat Ager Concept
Technologia de pointe
27

— Caractéristiques de la gamme Concept
28

Passion pour les espaces.

Fagor a développé une nouvelle gamme de solutions pour la distribution de repas pour les espaces de restauration modernes, en harmonie avec les convives et leurs émotions.

Créateurs des environnements oú les gens se sentent à láise, le cadre idéal pour profiter des repas.

Caves à vin

Le vin au centre de la salle

Le vin est devenu un ingrédient essentiel des repas au restaurant partout dans le monde, une tendance dominante qui ne peut être négligée par les exploitants de services alimentaires. Les saveurs, textures et cépages du vin ont séduit les convives de telle manière que les chefs et les entrepreneurs ne peuvent même pas envisager de concevoir un menu alimentaire sans sa carte des vins correspondante.

La curiosité des clients pour découvrir de nouveaux vins, audelà des limites fixées par des listes traditionnelles de vins, a engendré le besoin de présenter le vin de façon innovante. En ce sens, l'examen sensoriel du vin pourrait bien commencer avant sa dégustation, en examinant la forme d'une bouteille, le design élaboré de son étiquette ou la plantureuse couleur du vin.

Pour répondre à ces besoins, Fagor présente ENOLUX.

Presentation des vins

ENOLUX est le concept de Fagor pour l'exposition et la conservation du vin qui augmente la valeur de chaque bouteille stockée à l'intérieur.

La solution repose sur un ensemble d'avantages.

ENOLUX

Décoration salle

Liberté de composition

Conservation du vin

Caves à vin Enolux
Advance

Élément décoratif

ENOLUX est une vitrine élégante pour le vin. Ces caves sont conçues pour **embellir les salles de restauration** et attires l'attention des clients dans tous environnements gastronomiques. Grâce à son design moderne et élégant, les caves ENOLUX deviennent des qui ajoutent de la valeur aux espaces de restauration.

La conception exceptionnel

Liberté de composition

Installation et assemblage faciles

Conservation du vin

La conception exceptionnel

Surface d'exposition maximale

360 à vitre améliorent la visibilité du produit sous tous les angles. Parois vitrées sur toute la longueur, y compris sur les côtés.

Une bibliothèque de vin entièrement éclairée

L'intensité lumineuse peut être contrôlée par une télécommande, afin de régler l'éclairage de la cave à vin par rapport à la lumière ambiante.

Options de couleur

Autres options de couleur et éclairage LED de la cave à vin disponibles sur demande.

Liberté de composition maximale

Design modulaire

Design flexible qui permet de combiner plusieurs unités, puisque leurs parois latérales s'adaptent parfaitement ensemble, lorsqu'elles sont unies l'une à l'autre. Cette caractéristique permet de créer des cloisons de séparation dans les grandes salles de restauration avec un esthétique élégant et séduisant, garantissant la continuité visuel de la salle.

Composition réglable

Les caves à vin ENOLUX disposent d'un système d'accessoires offrant une flexibilité maximale pour positionner les bouteilles de manière oblique, verticale ou horizontale. Il est possible de sélectionner la composition préférée pour chaque exigence en matière **d'exposition et de conservation**.

Installation et assemblage faciles

Livraison facile

Afin de faciliter la livraison, les caves à vin sont expédiées en 2 parties. Lors de l'installation, il suffit d'installer la partie supérieure unité frigorifique sur la partie compartiment pour obtenir un bloc hermétique.

Sans vanne de vidange

Évaporation automatique pour l'eau de dégivrage. Il n'est pas nécessaire d'installer une vidange au réseau d'assainissement.

La meilleure conservation du vin

Système ventilé

Système de réfrigération constitué d'un évaporateur ventilé qui distribue l'air réfrigéré à l'intérieur, en obtenant une température température de façon **uniforme de la cave à vin entre +4 et + 18ºC**.

Contrôle de l'humidité

En option, contrôle pour maintenir le **niveau d'humidité relative à 50-60%**, environnement optimal pour préserver le vin, éviter la déshydratation du bouchon et maintenir l'étiquette en parfait état.

Zones d'ambiance différentes

Les modèles à deux compartiments ont deux zones d'ambiance différentes, complètement isolées et régulées par des thermostats numériques indépendants. Il est possible de conserver et servir les vins blancs et vins rouges à la température idéale.
Isolation optimale avec leurs parois de double vitrage avec une chambre à air et leurs joints de porte magnétiques. La température à l'intérieur se rétablit rapidement lorsqu'une porte est ouverte. Les caves offrent un excellent rendement thermique, évitent les condensations et réduisent la consommation d'énergie.

Groupe à distance

En option, les caves à vin peuvent être installées avec une **unité groupe frigorifique à distance** afin d'éviter les vibrations qui pourraient gâcher le vin. Dans ces modèles, la hauteur de la partie supérieure est réduite à 200 mm.

Des détails qui font la différence

- Cave à vin spécialement conçue pour conserver, présenter et fournir le vin.
- Fabrication en acier inoxydable pour un usage professionnel intensif.
- Parois latérales et Centrales avec double vitrage et chambre à air entre elles.
- Verres et cadres de portes chauffés pour éviter la condensation.
- Portes battantes qui optimisent l'utilisation de l'espace et facilitent le travail.
- Système de réfrigération ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur.
- Contrôle optionnel de l'humidité pour créer un environnement optimal de conservation du vin.
- Thermostat numérique indépendant pour chaque zone d'ambiance.
- Bac de récupération des eaux de dégivrage et système d'évaporation automatique. Sans vanne de vidange.
- Éclairage périmétrique blanc à LED, réglable par télécommande. Autres options de couleurs de LED disponibles sur demande.
- Afin de faciliter la livraison, les caves à vin sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant le système de réfrigération complet.
- Toute la gamme comprend des plinthes décoratives en standard.

Caractéristiques techniques Caves à vin Enolux Advance

Dimensions extérieures (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Couleurs disponibles	Gris (GRE) / Noir (BLA)
Nombre de portes en configuration	1 / 2
Modèles en configuration	Centrale / Murale
Utilisation électrique selon option (kW)	1,49 / 2,98 / 1,605 / 3,19 / 2,58 / 2,7
Classe climatique	V (40°C-40% HR)
Température de fonctionnement (°C) réglable par thermostat numérique.	+4 / +18
Options de température indépendantes	1 / 2
Gaz réfrigérant Hydrofluorocarbon	R-452a (HFO / HFC)
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED haute intensité 2700ºK

*(longueur x largeur x hauteur)

FAGOR
PROFESSIONAL

Caves à vin Enolux
Concept

La solution plus moderne et plus élégante

Notre gamme de caves à vin propose une solution plus moderne et plus élégante pour entreposer des bouteilles ou les conserver ou les consommer. Grâce à notre nouveau design, ces appareils constituent également un élément décoratif qui apporte du style à votre établissement.

Conservation du vin

Visibilité

Entreposage

Température parfaite

Conservation du vin

Porte en double vitrage teinté et trempé avec protection anti-UV permettant de protéger le vin des effets néfastes des rayons du soleil.

Entreposage

Les étagères sont fabriquées en fils plastifiées finition noir; l'armoire est livrée de série avec 3 étagères planes et une étagère inclinée, spécialement conçue pour le WR-180. En option: Nous proposons aussi des étagères en bois non verni.

Visibilité

Éclairage vertical LED qui apporte une visibilité parfaite et uniforme des produits exposés. L'éclairage LED ne génère aucune chaleur à l'intérieur de l'armoire et ne détériore pas le vin.

Température parfaite

Grâce à notre système de commande électronique, nous sommes capables de maintenir une température exacte et constante, ce qui est idéal pour la maturation des vins. Entre +5 °C et 16 °C.

Caractéristiques

- Conçue pour entreposer des bouteilles ou les conserver ou les consommer.
- Extérieur en tôle d'acier prélaqué et intérieur en thermoformé sanitaire noir avec glissières intérieures embouties (polystyrène).
- Isolation de 45 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité.
- Système de réfrigération par tirage forcé avec compresseur de faible vibration.
- Plaque d'évaporation avec ventilation forcée à l'intérieur, condensateur demandant peu d'entretien avec ventilation forcée à l'extérieur.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Porte en double vitrage teinté avec filtre ultra-violet qui protège le vin des rayons du soleil.
- Étagères en tiges d'acier plastifié noir, faciles à démonter et à nettoyer.
- Fourni : 3 étagères planes et 1 étagère inclinée pour présenter des bouteilles ou conserver des bouteilles ouvertes pour les modèles WR-300/600 et 1 unité plane pour le modèle WR-180.
- Éclairage intérieur LED vertical.
- Température de fonctionnement : +5 °C à +16 °C (T° ambiante : 32 °C).

Caractéristiques techniques WR-600

Dimensions extérieures (mm)*	1.240 x 655 x 1.850
Capacité (l)	800
Capacité bouteilles (75 cl)	144
Nombre de portes	2
Utilisation électrique (kW)	513
Classe climatique	V (40°C-40% HR)
Température de fonctionnement (°C) réglable par thermostat numérique.	+5 / +16
Gaz réfrigérant	R-600
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED

*(longueur x largeur x hauteur)

Caractéristiques techniques WR-300

Dimensions extérieures (mm)*	620 x 655 x 1.850
Capacité (l)	400
Capacité bouteilles (75 cl)	72
Nombre de portes	1
Utilisation électrique (kW)	257
Classe climatique	V (40°C-40% HR)
Température de fonctionnement (°C) réglable par thermostat numérique.	+5 / +16
Gaz réfrigérant	R-600
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED

*(longueur x largeur x hauteur)

Caractéristiques techniques WR-180

Dimensions extérieures (mm)*	505 x 655 x 950
Capacité (l)	130
Capacité bouteilles (75 cl)	25
Nombre de portes	1
Utilisation électrique (kW)	225
Classe climatique	V (40°C-40% HR)
Température de fonctionnement (°C) réglable par thermostat numérique.	+5 / +16
Gaz réfrigérant	R-600
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED

*(longueur x largeur x hauteur)

Caves de maturation

Revaloriser le produit

La maturation de la viande, des saucisses ou du fromage est un processus qui ajoute de la valeur au produit. Ceci est réalisé en conservant ces aliments dans des conditions très précises de froid, d'humidité et de ventilation pendant un certain temps.

Dans la maturation de la viande, par exemple, elle évolue, adoucissant sa texture tout en concentrant son goût. En fin de compte, le produit obtenu peut être vendu à un prix supérieur à celui d'origine, ce qui améliore la rentabilité de l'entreprise.

Meat-Ager

MEAT-AGER est le concept de Fagor pour la maturation et la presentation des aliments qui augmente la valeur de chaque produit (viande, saucisses, fromage) stocké à l'intérieur.

La solution repose sur une liste d'avantages.

MEAT AGER

Maduration
Presentation
Flexibilité

FAGOR
PROFESSIONAL

RUBIA GALLEGA
AVILEÑA
SAYAGUESA
AVILEÑA

Caves de maturation Meat Ager
Advance

Maturation des aliments

Nourriture gastronomique. Meat-Ager est le produit idéal pour toute entreprise qui vend de la viande, des saucisses ou des fromages maturés, car son objectif est double. Tout d'abord, **le produit mûrit** grâce à ses systèmes de contrôle précis, qui permettent de conserver les aliments dans la plage optimale de température et d'humidité. Dans le même temps, il sert également comme une **vitrine élégante** pour les montrer au client.

Flexibilité dans deux gammes

Pas de perte de poids

Technologie de maturation

Design modulaire

Flexibilité dans deux gammes

Deux gammes de produits en fonction de l'application requise.

Les **modèles MA** incluent **alimentation externe en eau** pour la maturation de la **viande, des saucisses et du fromage**. Cette alimentation en eau permet au contrôle de l'humidité d'être indépendant de la température, ainsi il est possible de maturer des saucisses ou des fromages.

Les **modèles MD,** sans alimentation en eau, sont conçus pour la maturation et la présentation de la **viande**. Ils sont capables de maintenir la température entre 0 et 4º et l'humidité relative entre 60 et 90%, conditions nécessaires à la maturation de la viande.

Alimentation en eau
Dans les modèles MA, alimentation externe en eau par système à osmose inverse. Ses filtres purifient l'eau des odeurs, des arômes et des impuretés.

Groupe à distance
En option, les caves de maduration peuvent être installées avec une unité groupe frigorifique à distance. Dans ces modèles MD, la hauteur de la partie supérieure est réduite à 200 mm. Pour les modèles MA la hauteur est 300 mm.

Composition réglable
Les aliments peuvent être placés sur différentes étagères ou suspendus à des crochets, en fonction des besoins de chaque établissement.

Pas de perte de poids

Une partie du processus de maturation entraîne une perte de poids due à l'évaporation de l'eau contenue dans le produit, ce qui est particulièrement important dans le cas de la viande. Cette perte de poids affecte directement l'investissement réalisé. Grâce à son **système de contrôle de l'humidité**, Meat-Ager parvient à réduire la perte de poids par évaporation. De cette façon, votre rentabilité est assurée.

Contrôle de l'humidité
Système contrôlé par un nébuliseur à ultrasons compact (MA) ou par un évaporateur et un ventilateur (MD).

Technologie de maturation de la viande

Système de refroidissement réglable entre 0º et 4º C avec des pas de 0,1ºC. Plage de variation maximale de 2ºC, la stabilité thermique est assurée.

Évaporateurs de lumière UV
Système ventilé de réfrigération très précis. Lumière ultraviolette germicide dans l'aspiration de l'évaporateur pour la stérilisation à l'air.

Système de ventilation créant un débit d'air compris entre 1,5 et 2 m/s. Ce courant est essentiel pour protéger le produit des agents externes.

Caves MA: Contrôle de l'humidité avec nébuliseur à ultrasons.
Caves MD: Contrôle électronique de l'humidité. Régulation de l'humidité relative entre 60 et 90%.

Caves MA: Traitement de l'eau par filtres à osmose inverse. Ce système filtre et purifie l'eau en évitant la contamination du produit par l'ajout d'eau non durcie.

Système d'éclairage à LED avec une température de couleur de 2700ºK. Non détectable par la vision des insectes, il rend le produit invisible et le protège.

Design modulaire

Design modulaire

Design flexible qui permet de combiner plusieurs unités, puisque leurs parois latérales s'adaptent parfaitement ensemble, lorsqu'elles sont unies l'une à l'autre. Cette caractéristique permet de créer des cloisons de séparation dans les grandes salles de restauration avec un esthétique élégant et séduisant, garantissant la continuité visuel de la salle.
De même, les caves Meat-Ager peuvent être intégrés avec Enolux pour créer des espaces permettant la présentation conjointe de la nourriture et du vin.

Surface d'exposition maximale
360 à vitre améliorent la visibilité du produit sous tous les angles. Parois vitrées sur toute la longueur, y compris sur les côtés.

Une cave de maduration entièrement éclairée
L'intensité lumineuse peut être contrôlée par une télécommande, afin de régler l'éclairage de la cave par rapport à la lumière ambiante.

Options de couleur
Autres options de couleur et éclairage LED de la cave à vin disponibles sur demande.

Livraison facile
Afin de faciliter la livraison, les caves de maduration sont expédiées en 2 parties. Lors de l'installation, il suffit d'installer la partie supérieure unité frigorifique sur la partie compartiment pour obtenir un bloc hermétique.

Des détails qui font la différence

- Cave de maduration spécialement conçue pour maturer, présenter et fournir de la viande ou de la viande, des saucisses et du fromage.
- Fabrication en acier inoxydable pour un usage professionnel intensif.
- Parois latérales et centrales avec double vitrage et chambre à air entre elles.
- Verres et cadres de portes chauffés pour éviter la condensation.
- Portes battantes qui optimisent l'utilisation de l'espace et facilitent le travail.
- Lumière ultraviolette sur l'aspiration de l'évaporateur pour la stérilisation à l'air.
- Afin de faciliter la livraison, les caves de maduration sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant le système de réfrigération complet.
- Toute la gamme comprend des plinthes décoratives en standard.

Caractéristiques techniques spécifiques de la cave de maturation à viande, saucisses et fromage (MA).

- Bac de récupération des eaux de dégivrage et système d'évaporation automatique. Sans vanne de vidange.

Caractéristiques techniques spécifiques de la cave de maturation à viande, saucisses et fromage (MA).

- Système de réfrigération ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur.
- Alimentation en eau avec entrée ½ ". Vanne de vindage de ½ ".
- Traitement de l'eau par osmose inverse.

Caractéristiques techniques (MA)

Dimensions extérieures (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Couleurs disponibles	Gris (GRE) / Noir (BLA)
Nombre de portes en configuration	1 / 2
Modèles en configuration	Centrale / Murale
Utilisation électrique selon option (kW)	1,09 / 1,17 / 1,965 / 2,07
Classe climatique	V (40°C-40% HR)
Température de fonctionnement (°C) réglable par thermostat numérique.	0 / +4
Niveau de humidité (%) réglable par nébuliseur à ultrasons	60 à 90
Gaz réfrigérant Hydrofluorocarbon	R-452a (HFO / HFC)
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED haute intensité 2700ºK

*(longueur x largeur x hauteur)

Caractéristiques techniques (MD)

Dimensions extérieures (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Couleurs disponibles	Gris (GRE) / Noir (BLA)
Nombre de portes en configuration	1 / 2
Modèles en configuration	Centrale / Murale
Utilisation électrique selon option (kW)	1,83 / 1,91 / 3,07 / 3,25
Classe climatique	IV (30°C-55% HR) v (40º C-40% HR)
Température de fonctionnement (°C)	0 / +20
Niveau de humidité (%) réglable par thermostate numérique.	60 à 90
Gaz réfrigérant Hydrofluorocarbon	R-452a (HFO / HFC)
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED haute intensité 2700ºK

*(longueur x largeur x hauteur)

FAGOR
PROFESSIONAL

MEAT AGER
by FAGOR

Caves de maduration Meat Ager
Concept

Une technologie de pointe, un goût extraordinaire

La gamme de caves de maturation à viande de Fagor Industrial est destinée à la conservation et à la maturation de la viande bovine et de tout autre produit dont la qualité peut être améliorée par le processus de maturation, offrant ainsi une nouvelle expérience culinaire.

Leur conception permet d'obtenir un produit visuellement très attrayant et doté des dernières technologies qui, grâce à leur système de maturation naturelle de la viande, permettent d'obtenir une saveur extraordinairement tendre et intense.

Fiabilité

Efficacité

Design

Facilité

Fiabilité

Le processus de maturation assure l'élimination complète de tous les micro-organismes grâce à son filtre à charbon actif qui agit comme un système de purification de l'air, fournissant une viande d'excellente qualité et garantissant une perte de poids minimale.

01

Supports et étagères renforcés pour supporter le poids de la viande.

02

Plateaux de sel de l'Himalaya.

FMA-900 / B

Design

Design élégant de la chambre et porte en verre teinté qui non seulement protège la viande des rayons UV, mais qui en améliore aussi l'aspect. Une conception fonctionnelle qui offre une grande polyvalence d'installation.

01

Barre en acier inoxydable pour suspendre et exposer la viande.

02

Eclairage LED, sans rayonnement ultraviolet.

03

Verrouillage de série.

04

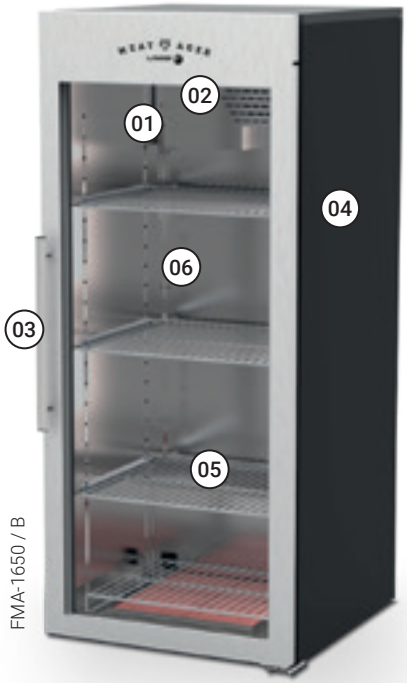
Corps extérieur personnalisable :
· Finition en acier inoxydable ou noir.

05

Étagères en option avec finition électropoli.

06

Porte vitrée teintée pour réduire les rayonnements UV extérieurs.



FMA-1650 / B

Efficacité

La cave de maturation de viande Meat Ager de Fagor se distingue par sa conception innovante et ses performances efficaces. Elle offre une sécurité maximale grâce à son système de contrôle de l'humidité et de la température et à la stérilisation UVC, qui crée une circulation d'air adéquate à l'intérieur de la cave.

	FMA-1650	FMA-900
Volume intérieur net (L)	496	140
Consommation électrique 24h (Kw)	1.7	1
Réfrigérant	R-600a	R-600a
Tension/fréquence	230v / 50Hz	230v / 50Hz

Facilité

Faciles à installer.
Il suffit de les brancher.

Faciles à utiliser.

Introduisez la viande, et il vous suffira de patienter quelques semaines pour atteindre uneexpérience gustative inimitable.

Vous obtiendrez une excellente qualité de viande et la garantie d'une perte de poids minimale.

Faciles à nettoyer.

Grâce leurs bords arrondis et à leur conception fonctionnelle, le processus de nettoyage est d'une grande simplicité.

Faciles à entretenir.

Caractéristiques

- Lumière intérieure à LED disposée verticalement pour maximiser la visibilité du produit, sans rayonnement ultraviolet.
- Intérieur et extérieur en tôle d'acier assurant une grande robustesse.
- Stérilisation de l'air par UV.
- Filtre à charbon actif.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 kg/m³.
- Porte à double vitrage et équipée de charnières avec système de retour automatique et fixation de l'ouverture.
- Deux pieds avant réglables en hauteur et quatre roulettes arrière pour un déplacement aisé.
- Distribution uniforme du froid à l'intérieur grâce à l'excellente conception du système de refroidissement ventilé et à l'évaporateur avec revêtement anticorrosion.
- Contrôle de la température par thermostat numérique avec système de dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Hygrostat électronique.
- Condenseur à faible entretien.
- Corps extérieur avec finition en acier inoxydable ou noir.
- Équipé de quatre étagères supportant chacune une charge maximale de 40 kg. Les étagères sont fabriquées de série en tiges recouvertes de plastique antibactérien.
- Serrure intégrée de série.
- Palettisation unitaire.

Options:

- Étagères à finition électropolie.
- Support horizontal pour accrocher le produit à l'intérieur.
- Plateaux de sel de l'Himalaya.
- Base supplémentaire.

Caractéristiques techniques FMA-900

Dimensions extérieures (mm)*	600 x 620 x 925
Dimensions intérieures (mm)*	490 x 474 x 686
Poids net (kg)	70
Volume intérieur net (L)	140
Consommation électrique 24h (Kw)	1,00
Classe climatique	4 (30°C-55% HR)
Température de fonctionnement (°C)	0 / +20
Niveau d'humidité (%)	60 al 90
Réfrigérant	R-600a
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED
Transport par camion 13 m	63

*(largeur x profondeur x hauteur)

Caractéristiques techniques FMA-1650

Dimensions extérieures (mm)*	700 x 750 x 1665
Dimensions intérieures (mm)*	595 x 615 x 1424
Poids net (kg)	120
Volume intérieur net (L)	496
Consommation électrique 24h (Kw)	1,7
Classe climatique	4 (30°C-55% HR)
Température de fonctionnement (°C)	0 / +20
Niveau d'humidité (%)	60 al 90
Réfrigérant	R-600a
Tension/fréquence	230v/50 Hz
Éclairage	LED
Transport par camion 13 m	48

*(largeur x profondeur x hauteur)

FAGOR
PROFESSIONAL

FAGOR PROFESSIONAL

12263126-2021-1

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

SILVER 2020 ecovadis Sustainability Rating

ISO 9001

AENOR Gestión Ambiental GA-2006/0166

AENOR Empresa Registrada ER 022/1/91

ACTIVELY SUPPORTING FCSI® FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Fagor Industrial S. Coop.

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

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

www.fagorprofessional.com