



Passione per
gli spazi



Cantine vino e
armadi frollatura



*You make
it happen*

Indice

Passione per gli spazi
05

Cantine vino
06

— Cantine vino Enolux Advance
Elemento decorativo
09

— Caratteristiche della gamma Advance
10

— Cantine vino Enolux Concept
La soluzione più moderna ed elegante
15

— Caratteristiche della gamma Concept
16

Armadi frollatura
18

— Armadi frollatura Meat Ager Advance
Frollatura degli alimenti
21

— Caratteristiche della gamma Advance
22

— Armadi frollatura Meat Ager Concept
Tecnologia all'avanguardia
27

— Caratteristiche della gamma Concept
28



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 indentità visive sofisticate, su misura per specifici concetti di ristorazione.

La cornice perfetta per gustare il cibo.

Cantine vino

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**





Cantine vino Enolux Advance

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.



La filosofia
costruttiva



Massima libertà
compositiva



Facilità di
installazione e
montaggio



La migliore
conservazione
del vino



La filosofia costruttiva

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.

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.

Opzioni di colore

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



Massima libertà compositiva

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.

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**.



Facilità di installazione e montaggio

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.

Senza scarico

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



La migliore conservazione del vino

Sistema ventilato

Sistema di raffreddamento formato da un evaporatore ventilato che distribuisce l'aria fredda all'interno, che garantisce stabilità e **uniformità termica tra +4 e + 18°C**.

Controllo dell'umidità

Come opzione, 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.

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.

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 offrono un'eccellente efficienza termica, evitano le condense e riducono il consumo di energia.

Gruppo remoto

Come opzione, le cantine possono essere installate con un'unità di refrigerazione **a distanza** per evitare vibrazioni che potrebbero rovinare il vino. In questi modelli, l'altezza della parte superiore è ridotta a 200 mm.



Dettagli che fanno la differenza

- Cantina appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire vino.
- Realizzata in acciaio inossidabile per un uso professionale intensivo.
- Pareti laterali e Centrali con doppio vetro e camera d'aria tra di loro.
- Vetri e infissi riscaldati per evitare la condensa.
- 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.
- 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.

Caratteristiche tecniche Cantine Enolux Advance

Dimensioni esterne (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Colori disponibili	Grigio (GRE) / Nero (BLA)
Numero de porte disponibili	1 / 2
Opzioni di configurazione	Centrale / A parete
Consumo di elettricità disponibili (kW)	1,49 / 2,98 / 1,605 / 3,19 / 2,58 / 2,7
Classe climatica	V (40°C-40% HR)
Temperatura di esercizio (°C) regolabile per un termostato digitale	+4 / +18
Opzioni di temperatura indipendenti	1 / 2
Refrigerante Idrofluorocarburi olefine	R-452a (HFO / HFC)
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED alta intensità 2700°K

*(larghezza x profondità x altezza)





Cantine vino Enolux **Concept**

La soluzione più moderna ed elegante

La nostra nuova gamma di frigoriferi per vino offre una soluzione più moderna ed elegante per conservare bottiglie fino al loro consumo. Grazie al nostro nuovo design, le macchine sono un elemento decorativo che dà stile al tuo locale.



Conservazione
del vino



Visibilità



Deposito



Temperatura



Conservazione del vino

Porta con doppio vetro e vetro scuro e temperato con protezione UV che ci permette di proteggere il vino dagli effetti dei raggi del sole.



Deposito

I ripiani sono di aste plastificate con rifiniture nere e l'armadio ha in dotazione 3 ripiani piani e uno inclinato specialmente progettato per il WR-180.



Visibilità

Illuminazione verticale LED che ci fornisce una visibilità perfetta e uniforme dei prodotti esposti. L'illuminazione LED non genera nessun calore all'interno dell'armadio e non deteriora il vino.



Temperatura

Grazie al nostro sistema di controllo elettronico siamo capaci di mantenere la temperatura esatta e costante ideale per la maturazione dei vini, di 5 °C e 16 °C.



Caratteristiche

- Cantine progettata per conservare bottiglie fino al loro consumo.
- Esterno in lamina di acciaio prelaccata e interno in termoconformato sanitario nero con guide interne imbottite (polistirene).
- 45 mm di isolamento di poliuretano iniettato di 40 kg/m³ di densità.
- Sistema di refrigerazione a tiraggio forzato con compressore di bassa vibrazione.

- Placca evaporatore con ventilazione forzata all'interno, condensatore di bassa manutenzione con ventilazione forzata all'esterno.
- Controllo elettronico e digitale della temperatura e dello sbrinamento con display.
- Porta di doppio cristallo scuro con filtro ultravioletto che protegge il vino dai raggi del sole.
- Ripiani con aste di acciaio plastificato nere facilmente smontabili per facilitare la pulizia.

- Dotazione: Dotazione: 3 ripiani piani e 1 ripiano inclinato per la presentazione di bottiglie o la conservazione di bottiglie aperte (per modelli WR-300/600) e 1 unità piana per il modello WR-180.
- Illuminazione interna verticale LED.
- Temperatura di lavoro: +5 °C, +16 °C (temperatura ambiente 32 °C).

Caratteristiche tecniche WR-600

Dimensioni esterne (mm)*	1.240 x 655 x 1.850
Capacità (l)	800
Capacità bottiglia (75 cl)	144
Numero de porte disponibili	2
Consumo elettrico (kW)	513
Classe climatica	V (40°C-40% HR)
Temperatura di esercizio (°C) regolabile per un termostato digitale	+5 / +16
Refrigerante	R-600
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED

*(larghezza x profondità x altezza)

Caratteristiche tecniche WR-300

Dimensioni esterne (mm)*	620 x 655 x 1.850
Capacità (l)	400
Capacità bottiglia (75 cl)	72
Numero de porte disponibili	1
Consumo elettrico (kW)	257
Classe climatica	V (40°C-40% HR)
Temperatura di esercizio (°C) regolabile per un termostato digitale	+5 / +16
Refrigerante	R-600
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED

*(larghezza x profondità x altezza)

Caratteristiche tecniche WR-180

Dimensioni esterne (mm)*	505 x 655 x 950
Capacità (l)	130
Capacità bottiglia (75 cl)	25
Numero de porte disponibili	1
Consumo elettrico (kW)	225
Classe climatica	V (40°C-40% HR)
Temperatura di esercizio (°C) regolabile per un termostato digitale	+5 / +16
Refrigerante	R-600
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED

*(larghezza x profondità x altezza)

Armadi frollatura

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.







Armadio di frollatura Meat Ager **Advance**

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.



Flessibilità in
due gamme



Nessuna perdita
di peso



Tecnologia di
frollatura della
carne



Design modulare



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.

Approvvigionamento idrico

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

Gruppo remoto

Come opzione, gli armadi frollatura possono essere installati con un'unità di refrigerazione a distanza. In questi modelli MD, l'altezza della parte superiore è ridotta a 200 mm. Nei modelli MA l'altezza è 300 mm.

Layout personalizzabile

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



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.

Controllo dell'umidità

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





Tecnologia di frollatura della carne



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.



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



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.



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%.



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.



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.



Design modulare

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.

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.

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.

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.

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.

Dettagli che fanno la differenza

- Armadio di frollatura appositamente progettato per maturare, esporre e distribuire carne o carne, salumi e formaggio.
- Realizzata in acciaio inossidabile per un uso professionale intensivo.
- Pareti laterali e Centrali con doppio vetro e camera d'aria tra di loro.
- Vetri e infissi riscaldati per evitare la condensa.
- Porte a battente che ottimizzano l'uso dello spazio e facilitano il lavoro.

- Luce ultravioletta sull'aspirazione dell'evaporatore per la sterilizzazione dell'aria.
- 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.

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

- Bacinella di recupero dell'acqua di sbrinamento e sistema di evaporazione automatico. Senza scarico.

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

- Sistema di raffreddamento ventilato per ottenere una temperatura omogenea all'interno.
- Approvvigionamento idrico con ingresso da ½". Scarico da ½".
- Trattamento dell'acqua attraverso un sistema di osmosi inversa.

Caratteristiche tecniche (MA)

Dimensioni esterne (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Colori disponibili	Grigio (GRE) / Nero (BLA)
Numero de porte disponibili	1 / 2
Opciones de configuración	Centrale / A parete
Consumo di elettricità disponibili (kW)	1,09 / 1,17 / 1,965 / 2,07
Classe climatica	V (40°C-40% HR)
Temperatura di esercizio (°C) regolabile per un termostato digitale	0 / +4
Livello di umidità (%) regolabile per nebulizzatore a ultrasuoni .	tra il 60 e il 90
Refrigerante Idrofluorocarburi olefine	R-452a (HFO / HFC)
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED alta intensità 2700°K

*(larghezza x profondità x altezza)

Caratteristiche tecniche (MD)

Dimensioni esterne (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Colori disponibili	Grigio (GRE) o Nero (BLA)
Numero de porte disponibili	1 / 2
Configurazione disponibili	Centrale / A parete
Consumo di elettricità disponibili (kW)	1,83 / 1,91 / 3,07 / 3,25
Classe climatica	IV (30°C-55% HR) v (40° C-40% HR)
Temperatura di esercizio (°C)	0 / +20
Livello di umidità (%) regolabile per un termostato digitale.	tra il 60 e il 90
Refrigerante Idrofluorocarburi olefine	R-452a (HFO / HFC)
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED alta intensità 2700°K

*(larghezza x profondità x altezza)





Armadio di frollatura Meat Ager **Concept**

Tecnologia di punta e un sapore straordinario

La gamma di frigoriferi per la frollatura della carne di Fagor Industrial è destinata alla conservazione e alla frollatura della carne bovina e di qualsiasi altro prodotto la cui qualità può essere migliorata mediante il processo di frollatura, offrendo una nuova esperienza culinaria.

Il suo design ne fa un prodotto elegante e dotato delle ultime tecnologie che permettono di ottenere un sapore incredibilmente tenero e intenso con un sistema di frollatura naturale.



Sicurezza



Efficienza



Design



Facilità



Sicurezza

Il processo di frollatura assicura la totale eliminazione dei microrganismi, grazie a un filtro in carbone attivo che agisce come sistema di purificazione dell'aria, offrendo un'eccellente qualità della carne e una perdita di peso minima.

01

Supporti e mensole con resistenza extra per il peso della carne.

02

Teglie per il sale dell'Himalaya.



Design

Design elegante della camera e porta in vetro oscurato che protegge la carne dalla luce UV ed esalta l'aspetto della carne. Il design funzionale offre un'enorme versatilità nel montaggio.

01

Barra in acciaio inossidabile per appendere ed esporre la carne.

02

Illuminazione a LED senza radiazione ultravioletta.

03

Blocco di serie.

04

Struttura esterna personalizzabile:
· Finitura in acciaio esterna inossidabile o nere.

05

Mensole opzionali con finitura elettropulita.

06

Porta in vetro oscurato per ridurre la radiazione da UV.





Efficienza

Il frigo per la frollatura della carne Meat Ager di Fagor si distingue per il suo design innovativo e un rendimento efficiente. Offre la massima sicurezza grazie al sistema di controllo dell'umidità e della temperatura e alla sterilizzazione UVC che crea un'adeguata ventilazione all'interno del frigorifero.

	FMA-1650	FMA-900
Volume interno netto (L)	496	140
Consumo elettrico 24h (Kw)	1.7	1
Refrigerante	R-600a	R-600a
Voltaggio / frequenza	230v / 50Hz	230v / 50Hz



Facilità

Facile da montare.

Attaccare la spina e usare.

Facile da usare.

Metti la carne e abbi la pazienza di aspettare qualche settimana per godere di un'esperienza gustativa unica.

Il risultato sarà un'eccellente qualità della carne e la garanzia di una perdita di peso minima.

Facile da pulire.

Grazie ai bordi arrotondati e al design funzionale, il processo di pulizia è veramente semplice.

Facile da mantenere.

Caratteristiche

- Luce a LED interna disposta in posizione verticale per massimizzare la visibilità del prodotto senza radiazione ultravioletta.
- Interno ed esterno in lamina di acciaio che assicura un'elevata solidità.
- Sterilizzazione dell'aria mediante UV.
- Filtro in carbone attivo.
- Isolamento in poliuretano iniettato ecologico privo di CFC, densità 40 kg/m³.
- Porta a doppio vetro dotata di cerniere con sistema di ritorno automatico e fissaggio dell'apertura.
- Due piedini frontali regolabili in altezza e quattro rulli posteriori per facilitare il movimento.

- Distribuzione uniforme del freddo all'interno grazie all'eccellente sistema di raffreddamento ventilato e all'evaporatore con rivestimento anticorrosione.
- Controllo della temperatura mediante termostato digitale con sistema di sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Umidostato elettronico.
- Condensatore a bassa manutenzione.
- Struttura esterna in acciaio inossidabile o nera.
- Quattro mensole in dotazione, con 40 kg di carico massimo ciascuna. Le mensole in dotazione sono a barre rivestite in plastica antibatterica.

- Chiusura di serie.
- Palettizzazione unitaria.

Optional:

- Mensole con finitura elettropulita.
- Supporto orizzontale per appendere il prodotto all'interno.
- Teglie per il sale dell'Himalaya.
- Pedana aggiuntiva.

Caratteristiche tecniche FMA-900

Dimensioni esterne (mm)*	600 x 620 x 925
Dimensioni interne (mm)*	490 x 474 x 686
Peso netto (kg)	70
Volume interno netto (L)	140
Consumo elettrico 24h (kW)	1,00
Classe climatica	4 (30°C-55% HR)
Temperatura di esercizio (°C)	0 / +20
Livello di umidità (%)	60 al 90
Refrigerante	R-600a
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED
Trasporto camion 13 m	63

*(larghezza x profondità x altezza)

Caratteristiche tecniche FMA-1650

Dimensioni esterne (mm)*	700 x 750 x 1665
Dimensioni interne (mm)*	595 x 615 x 1424
Peso netto (kg)	120
Volume interno netto (L)	496
Consumo elettrico 24h (kW)	1,7
Classe climatica	4 (30°C-55% HR)
Temperatura di esercizio (°C)	0 / +20
Livello di umidità (%)	60 al 90
Refrigerante	R-600a
Voltaggio/frequenza	230v/50 Hz
Luce	LED
Trasporto camion 13 m	48

*(larghezza x profondità x altezza)



ONNERA GROUP

