



Leidenschaft für Raumgestaltung



Weinschränke und
Reifeschränke



*You make
it happen*

Inhalt

Leidenschaft für Raumgestaltung
05

Weinschränke
06

— Weinschränke Enolux-Advance
Dekoratives Element
09

— Merkmale der Advance-Reihe
10

— Weinschränke Enolux-Concept
Die modernste und eleganteste Lösung
15

— Merkmale der Concept-Reihe
16

Reifeschränke
18

— Reifeschränke Meat Ager-Advance
Reifung von Lebensmitteln
21

— Merkmale der Advance-Reihe
22

— Reifeschränke Meat Ager-Concept
Neuste Technologie
27

— Merkmale der Concept-Reihe
28



Leidenschaft für Raumgestaltung

Fagor hat eine neue Produktlinie von Ausgabelösungen für die moderne Gastronomie entwickelt.

Unser Ziel ist es, optimale Räume zu schaffen, um die Restaurantbesucher emotional anzusprechen.

Der perfekte Rahmen für ein gutes Essen.

Weinschränke

Der Wein im Zentrum des Raumes

Der Wein ist auf den Tischen vieler Restaurants weltweit der unbestrittene Protagonist. Die verschiedenen Sorten, Geschmacksrichtungen und Texturen sind für viele Restaurantgäste ein wichtiger Bestandteil des Erlebnisses, weswegen zu einer Speisekarte immer auch eine angemessene Auswahl von Weinen gehört.

Die Kunden möchten neue Weine entdecken. Deshalb ist es wichtig, sie auf eine Weise zu präsentieren, die über traditionelle Menüs oder Listen hinaus geht. Der Genuss eines guten Weins beginnt schon vor dem ersten Schluck, sei es durch die Form der Flasche, das Design des Etiketts oder seine Farbe.

Um diesen Bedürfnissen gerecht zu werden und das Geschäft zu stärken, präsentiert Fagor seine neue Produktlinie von ENOLUX-Weinschränken.

Präsentation von Wein

ENOLUX ist ein Konzept von Fagor für die Präsentation und Aufbewahrung von Wein, mit dem der Wert jeder gelagerten Flasche gesteigert wird.

Unsere Produktlösung bietet dabei drei Vorteile.

ENOLUX



Raumdekoration
Gestaltungsfreiheit
Weinaufbewahrung





Weinschränke Enolux Advance

Dekoratives Element

ENOLUX ist ein elegantes Schaufenster für Wein. Diese Weinschränke wurden entwickelt, um die **Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen** und Kunden von Restaurants, Hotels und gastronomischen Räumen jeglicher Art **auf visuelle Weise anzusprechen**. Dank ihrer ästhetischen Bauweise dienen sie als **dekorative Elemente** und werten die Räumlichkeiten von Restaurants auf.



Konstruktive
Philosophie



Maximale
Gestaltungsfreiheit



Einfache
Installation und
Montage



Bestmögliche
Weinkonservierung



Konstruktive Philosophie

Maximale Ausstellungsfläche

360°, sodass von jedem Winkel aus der Blick ins Innere möglich ist. Alle Wände, einschließlich der Trennwand im Modell mit 2 Abteilen, sind aus Glas.

LED-Beleuchtung in allen Ecken

Die Intensität kann mit einer Fernbedienung reguliert werden.

So ist es möglich, das Licht im Innenraum an die Umgebung des Weinschranks anzupassen.

Farboptionen

Andere Farboptionen für die Weinschränke und LED-Beleuchtung auf Anfrage erhältlich.



Maximale Gestaltungsfreiheit

Modulares Design

Flexibles Design für modulare Anordnungen dank der Seitenwände, die perfekt ineinander passen. Dank dieser Funktion können Raumteiler oder Abgrenzungen verschiedener Ambiente geschaffen werden.

Anpassbare Anordnung.

Die ENOLUX-Weinschränke haben ein Zubehörsystem, das maximale Flexibilität bei der Positionierung der Flaschen bietet: schräg, vertikal oder horizontal, selbst in ein und demselben Abteil. Sie können dem Anlass entsprechend die beste Anordnung der Flaschen auswählen und den Schwerpunkt auf eine **große Menge oder gute Sichtbarkeit** legen.



Einfache Installation und Montage

Unkomplizierte Lieferung

Um die Handhabung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert. Während der Installation muss einfach das Kühlaggregat auf die Oberseite der Kammer gestellt werden, wodurch ein hermetisch geschlossener Block entsteht.

Kein Abfluss erforderlich

Das Wasser verdunstet automatisch. Es ist kein Anschluss ans Netz erforderlich.



Bestmögliche Weinkonservierung

Belüftetes System

Das Kühlsystem mit einem belüfteten Verdampfer verteilt die gekühlte Luft im Innenraum und **einheitlich verteilte Temperatur** zwischen +4 und +18 °C garantiert.

Feuchtigkeitskontrolle

Optionale Steuerung zur Gewährleistung einer konstanten **relativen Luftfeuchtigkeit von 50–60 %**, die eine optimale Aufbewahrung des Weins ermöglicht, das Austrocknen des Korkens vermeidet und das Etikett in perfektem Zustand hält.

Unabhängige Umgebungen

Beim zweitürigen Modell können zwei vollständig voneinander unabhängige Räume mit eigener Thermostatsteuerung geschaffen werden. Auf diese Weise lassen sich verschiedene Weinsorten bei der jeweils optimalen Temperatur aufbewahren.

Hervorragende Isolierung durch die doppelt verglaste Tür mit Luftkammer und magnetischen Türdichtungen. Auf diese Weise wird die gewünschte Innentemperatur nach dem Öffnen der Tür schneller wieder erreicht. Darüber hinaus wird das Risiko der Kondensatbildung minimiert und der Stromverbrauch verringert sich.

Remote-Version

Optional können die Weinschränke auch ohne Kühlaggregat geliefert werden zur Vermeidung der Vibrationen durch den Kühlmotor. Diese Modelle sind an der Oberseite um 200 mm kürzer. *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.*



Details, die den Unterschied ausmachen

- Weinschränke speziell zur Aufbewahrung, Präsentation und Ausgabe von Wein.
- Aus Edelstahl für den intensiven gewerblichen Gebrauch.
- Doppelt verglaste Seiten- und Zwischenwände mit Luftkammer.
- Türglas- und -rahmenbeheizung zur Vermeidung von Kondensatbildung.
- Klapptüren für optimale Raumnutzung und Erleichterung der Arbeit.
- Belüftete Kühlung für eine homogene Innentemperatur.
- Optionale Feuchtigkeitsregulierung zur Schaffung der idealen Umgebung für Wein.
- Unabhängiges digitales Thermostat für jede Umgebung.
- Auffangschale für Kondensat, das im Verdampfer und durch automatische Verdampfung entsteht. Kein Abfluss erforderlich.
- Weiße LED-Außenbeleuchtung mit Fernsteuerung. Andere LED-Farboptionen sind auf Anfrage erhältlich.
- Um den Transport zu erleichtern, wird das Gerät in zwei Teilen geliefert: Kammer und oberes Fach mit dem kompletten Kühlaggregat.
- Die gesamte Produktlinie ist serienmäßig mit einem dekorativen Sockel ausgestattet.

Technische Daten Weinschränke Enolux Advance

Externe Abmessungen (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Farben erhältlich	Grau (GRE) / Schwarz (BLA)
Anzahl der verfügbaren Türen.	1 / 2
Verfügbare Konfigurationen	Oder / Wandaufstellung
Stromverbrauch erhältlich (kW)	1,49 / 2,98 / 1,605 / 3,19 / 2,58 / 2,7
Klimakasse	V (40°C-40% HR)
Betriebstemperatur (°C) einstellbar durch digitalen thermostat	+4 / +18
Unabhängige Temperaturoptionen	1 / 2
Kühlgas: Olefin-Fluorkohlenwasserstoff	R-452a (HFO / HFC)
Spannungen/Frequenz	230v/50 Hz
Beleuchtung	LED mit hoher Intensität 2700°K

*(Breite x Tiefe x Höhe)





Weinklimaschränken Enolux Concept

Das modernere und elegantere Lösung

Unser neues Sortiment an Weinklimaschränken bietet eine modernere und elegantere Lösung zur Aufbewahrung von Weinflaschen oder zur richtigen Weintemperierung für den sofortigen Verzehr. Dank unseres neuen Designs sind die Geräte auch ein dekoratives Element, das Ihrem Unternehmen Stil verleiht.



Weinlagerung



Sichtbarkeit



Lagerung



Ideale
temperatur



Weinlagerung

Tür mit doppelverglasung und getöntem und gehärtetem glas mit uv-schutz, die den wein vor der negativen auswirkung durch die sonnenstrahlen schützt.



Lagerung

Die regale sind aus plastifiziertem gitterrost in schwarzer farbe angefertigt und der schrank wird standardmäßig mit 3 flachen und einem geneigten regal, speziell für das modell wr-180 entwickelt, ausgeliefert.



Sichtbarkeit

Bessere sichtbarkeit des inhalts dank vertikaler led-beleuchtung. Die led-beleuchtung erzeugt keine wärme im innenraum und beeinträchtigt auf keiner weise die weinqualität.



Ideale temperatur

Dank elektronischer steuerung wird die exakte und konstante temperatur von + 5 °c und 16 °c, ideal für die weinreifung, aufrecht erhalten.



Merkmale

- Weinklimaschränken entworfen zur Aufbewahrung von Weinflaschen oder zur richtigen Weintemperierung für den sofortigen Verzehr.
- Außenverkleidung aus vorlackiertem Stahlblech. Innenraum aus lebensmittelechtem tiefgezogenem Material in schwarzer Farbe mit eingebauten Schienen (Polystyrol).
- 45 mm eingespritzter Polyurethanisolierung mit einer Dichte von 40 kg / m³.
- Kühlsystem dank Zwangskühlung mit vibrationsarmem Kompressor.

- Verdampferplatte mit Zwangsbelüftung im Inneren. Pflegeleichter Kondensator mit Zwangsbelüftung im Außenbereich.
- Elektronische Temperatur- und Abtausteuern mit digitaler Anzeige.
- Doppelverglaste Tür mit getönter Glasscheibe mit UV-Filter schützt die Weine vor Sonnenstrahlung.
- Gitterregale aus plastifiziertem Stahl in schwarzer Farbe. Zur Reinigung leicht abnehmbar.
- Ausstattung: 3 flache und ein geneigtes Regal für das Aufstellen

- der ausgesuchten oder die Lagerung der geöffneten Flaschen (bei den Modellen WR-300/600) und 1 flaches Regal beim Modell WR-180.
- Vertikale LED-Beleuchtung im Inneren.
- Temperaturbereich: +5 °C, +16 °C (bei Umgebungstemperatur 32 °C).

Technische Daten WR-600

Externe Abmessungen (mm)*	1.240 x 655 x 1.850
Kapazität (l)	800
Flaschenkapazität (75 cl)	144
Anzahl der verfügbaren Türen.	2
Stromverbrauch erhältlich (kW)	513
Klimakasse	V (40°C-40% HR)
Betriebstemperatur (°C) einstellbar durch digitalen thermostat	+5 / +16
Kühlmittel	R-600
Spannungen/Frequenz	230v/50 Hz
Beleuchtung	LED

*(Breite x Tiefe x Höhe)

Technische Daten WR-300

Externe Abmessungen (mm)*	620 x 655 x 1.850
Kapazität (l)	400
Flaschenkapazität (75 cl)	72
Anzahl der verfügbaren Türen.	1
Stromverbrauch erhältlich (kW)	257
Klimakasse	V (40°C-40% HR)
Betriebstemperatur (°C) einstellbar durch digitalen thermostat	+5 / +16
Kühlmittel	R-600
Spannungen/Frequenz	230v/50 Hz
Beleuchtung	LED

*(Breite x Tiefe x Höhe)

Technische Daten WR-180

Externe Abmessungen (mm)*	505 x 655 x 950
Kapazität (l)	130
Flaschenkapazität (75 cl)	25
Anzahl der verfügbaren Türen.	1
Stromverbrauch erhältlich (kW)	225
Klimakasse	V (40°C-40% HR)
Betriebstemperatur (°C) einstellbar durch digitalen thermostat	+5 / +16
Kühlmittel	R-600
Spannungen/Frequenz	230v/50 Hz
Beleuchtung	LED

*(Breite x Tiefe x Höhe)

Reifeschränke

Aufwertung des Produkts

Die Reifung von Fleisch, Wurst oder Käse, ist ein Prozess, der das Produkt aufwertet. Dafür werden die Lebensmittel für eine bestimmte Zeit unter sehr präzisen Bedingungen in Bezug auf Kälte, Feuchtigkeit und Belüftung gelagert.

Bei der Reifung von Fleisch wird beispielsweise die Textur zarter, während sich der Geschmack intensiviert. Das resultierende Produkt kann zu einem höheren Preis verkauft werden, wodurch sich die Rentabilität des Unternehmens verbessert.

Meat-Ager

MEAT-AGER ist ein Konzept von Fagor für die Reifung und Präsentation von Lebensmitteln, mit dem der Wert jedes gelagerten Produkts (Fleisch, Wurst, Käse) gesteigert wird.

Unsere Produktlösung bietet dabei drei Vorteile.







Fleisch-Reifeschranks Meat Ager Advance

Reifung von Lebensmitteln

Gourmet-Lebensmittel. Meat-Ager ist das ideale Produkt für jedes Unternehmen, das gereifte Fleisch-, Käse- oder Wurstwaren verkaufen möchte, da es einen doppelten Zweck erfüllt. Ersten reift das Produkt dank der präzisen Steuerungssysteme, mit denen die Temperatur und Feuchtigkeit in einem optimale Bereich gehalten werden können. Zweitens dient das elegante Ausstellungsmöbel als Schaufenster gegenüber den Kunden.



Flexibilität in zwei
Produktlinien



Ohne
Gewichtsverlust



Fleischreifungs
technologie



Modularem
Design



Flexibilität in zwei Produktlinien

Zwei Produktlinien in Abhängigkeit von der gewünschten Anwendung.

MA-Modelle mit externer **Wasserversorgung** für die Reifung und Präsentation von **Fleisch, Wurstwaren und Käse**. Die Wasserversorgung ermöglicht die unabhängige Steuerung von Feuchtigkeit und Temperatur, sodass die Reifung von Wurstwaren und Käse möglich ist.

MD-Modelle ohne externe Wasserversorgung für die Reifung und Präsentation von **Fleisch**. Sie sind in der Lage, eine Temperatur zwischen 0 und 4 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 90 % aufrecht zu halten.

Wasserzufuhr

Bei den MA-Modellen wird das Wasser extern über ein Umkehrosmosesystem zugeführt. Die Filter reinigen das Wasser von Geruch, Geschmack und Unreinheiten.

Remote-Version

Lieferung ohne Kühlaggregat. Diese MD-Modelle sind an der Oberseite um 200 mm kürzer. Bei den MA-Modellen beträgt die Höhe 300 mm.



Ohne Gewichtsverlust

Der Reifungsprozess bringt einen Gewichtsverlust durch die Verdunstung des im Produkt enthaltenen Wassers mit sich, insbesondere bei Fleisch. Dieser Gewichtsverlust wirkt sich direkt auf die Rentabilität aus. Dank des **Feuchtigkeitskontrollsystems** von Meat-Ager, wird eine Verringerung des Gewichtsverlusts erreicht. Auf diese Weise wird Ihre Rentabilität sichergestellt.

Feuchtigkeitskontrolle

Steuerung des Systems durch einen kompakten Ultraschall-Zerstäuber (MA) oder mittels Verdampfung und Ventilator (MD).





Fleischreifungs technologie



Zwischen 0 und 4 °C in Schritten von 0,1 °C regulierbares Kühlsystem. Maximale Abweichung von 2 °C, sodass die Temperaturstabilität sichergestellt ist.



Verdampfer mit UV-Licht
Sehr präzises Kühlsystem mit Belüftung. Keimtötendes UV-Licht am Einlass des Verdampfers, um die Luft zu sterilisieren.



Belüftungssystem für eine Luftströmung von 1,5 bis 2 m/s. Diese Strömung ist entscheidend für den Schutz der Produkte vor externen Einflüssen.



MA-Schränke: Feuchtigkeitssteuerung mit Ultraschall-Zerstäuber.
MD-Schränke: elektronische Feuchtigkeitssteuerung. Regulierung der mittleren relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 90 %.



MA-Schränke: Wasseraufbereitung mittels Umkehrosmosefilter. Dieses System filtert und reinigt das Wasser, sodass die Kontamination des Produkts durch ungereinigtes Wasser vermieden wird.



LED-Beleuchtung mit einer Farbtemperatur von 2700 °K. Dieses Licht ist von Insekten nicht wahrnehmbar und macht das Produkt für diese unsichtbar.



Modularem Design

Modulares Design

Flexibles Design für modulare Anordnungen dank der Seitenwände, die perfekt ineinander passen. Dank dieser Funktion können Raumteiler oder Abgrenzungen verschiedener Ambiente geschaffen werden. Außerdem können die Meat-Ager-Schränke mit Enolux-Weinschränken kombiniert werden, um Lebensmittel und Wein gemeinsam ausstellen zu können.

Maximale Ausstellungsfläche

360°, sodass von jedem Winkel aus der Blick ins Innere möglich ist. Alle Wände, einschließlich der Trennwand im Modell mit 2 Abteilen, sind aus Glas.

LED-Beleuchtung in allen Ecken

Die Intensität kann mit einer Fernbedienung reguliert werden. So ist es möglich, das Licht im Innenraum an die Umgebung des Schrankes anzupassen.

Farboptionen

Andere Farboptionen für Schrank und LEDs sind auf Anfrage erhältlich.

Unkomplizierte Lieferung

Um die Handhabung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert. Während der Installation muss einfach das Kühlaggregat auf die Oberseite der Kammer gestellt werden, wodurch ein hermetisch geschlossener Block entsteht.

Details, die den Unterschied ausmachen

- Reifeschrank speziell für die Reifung, Präsentation und Ausgabe von Fleisch oder fleisch, Wurst und Käse.
- Aus Edelstahl für den intensiven gewerblichen Gebrauch.
- Doppelt verglaste Seiten- und Zwischenwände mit Luftkammer.
- Türglas- und -rahmenbeheizung zur Vermeidung von Kondensatbildung.
- Klapptüren für optimale Raumnutzung und Erleichterung der Arbeit.

- UV-Licht am Einlass des Verdampfers, um die Luft zu sterilisieren.
- Um den Transport zu erleichtern, wird das Gerät in zwei Teilen geliefert: Körper und oberes Fach mit Kühlaggregat.
- Die gesamte Produktlinie ist serienmäßig mit einem dekorativen Sockel ausgestattet.

Spezifischen technische Merkmale des Reifeschanks für Fleisch (MD).

- Auffangschale für Kondensat, das im Verdampfer und durch automatische Verdampfung entsteht. Kein Abfluss erforderlich.

Spezifischen technische Merkmale des Reifeschanks für Fleisch, Wurst und Käse (MA).

- Belüftete Kühlung für eine homogene Innentemperatur.
- Externe Wasserzufuhr mit ½"-Einlass. ½"-Abfluss.
- Wasseraufbereitung durch ein Umkehrosmosesystem.

Technische Daten (MA)

Externe Abmessungen (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Farben erhältlich	Grau (GRE) / Schwarz (BLA)
Anzahl der verfügbaren Türen.	1 / 2
Verfügbare Konfigurationen	Oder / Wandaufstellung
Stromverbrauch erhältlich (kW)	1,09 / 1,17 / 1,965 / 2,07
Klimakasse	V (40°C-40% HR)
Betriebstemperatur (°C) einstellbar durch digitalen Thermostat	0 / +4
Feuchtigkeit (%) einstellbar durch Ultraschall-Zerstäuber.	60 bis 90
Kühlgas: Olefin-Fluorkohlenwasserstoff	R-452a (HFO / HFC)
Spannungen/Frequenz	230v/50 Hz
Beleuchtung	LED mit hoher Intensität 2700°K

*(Breite x Tiefe x Höhe)

Technische Daten (MD)

Externe Abmessungen (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Farben erhältlich	Grau (GRE) / Schwarz (BLA)
Anzahl der verfügbaren Türen.	1 / 2
Verfügbare Konfigurationen	Oder / Wandaufstellung
Stromverbrauch erhältlich (kW)	1,83 / 1,91 / 3,07 / 3,25
Klimakasse	IV (30°C-55% HR) v (40° C-40% HR)
Betriebstemperatur (°C)	0 / +20
Feuchtigkeit(%) einstellbar durch Ultraschall-Zerstäuber.	60 bis 90
Kühlgas: Olefin-Fluorkohlenwasserstoff	R-452a (HFO / HFC)
Spannungen/Frequenz	230v/50 Hz
Beleuchtung	LED mit hoher Intensität 2700°K

*(Breite x Tiefe x Höhe)





Fleisch-Reifeschranks Meat Ager Concept

Modernste Technologie, hervorragender Geschmack

Die Produktlinie von Reifeschränken von Fagor Industrial dient zur Konservierung und Reifung von Rindfleisch und allen anderen Produkten, deren Qualität durch den Reifeprozess verbessert werden kann, sodass neue kulinarische Erlebnisse möglich werden.

Das Design sorgt für ein visuell ansprechendes Produkt, das mit den neuesten Technologien ausgestattet ist und dank des natürlichen Reifungssystems Fleisch mit einem außergewöhnlich zarten und intensiven Geschmack liefert.



Zuverlässigkeit



Effizienz



Design



Benutzerfreundlichkeit



Zuverlässigkeit

Der Reifeprozess stellt sicher, dass alle Mikroorganismen vollständig eliminiert werden. Ein Aktivkohlefilter dient dabei als Luftreinigungssystem, um eine hervorragende Fleischqualität bei minimalem Gewichtsverlust zu erreichen.

01

Besonders widerstandsfähige Halterungen und Roste für das Gewicht des Fleisches.

02

Schalen für Himalaya-Salz.



FMA-900 / B



Design

Die Kammer ist elegant gestaltet und hat eine getönte Glastür, die das Fleisch nicht nur vor UV-Licht schützt, sondern auch für eine perfekte Präsentation sorgt. Das funktionelle Design bietet eine Vielzahl von Installationsoptionen.

01

Edelstahlstange, um das Fleisch aufzuhängen und zu präsentieren.

02

LED-Beleuchtung ohne UV-Strahlung.

03

Serienmäßige Verriegelung.

04

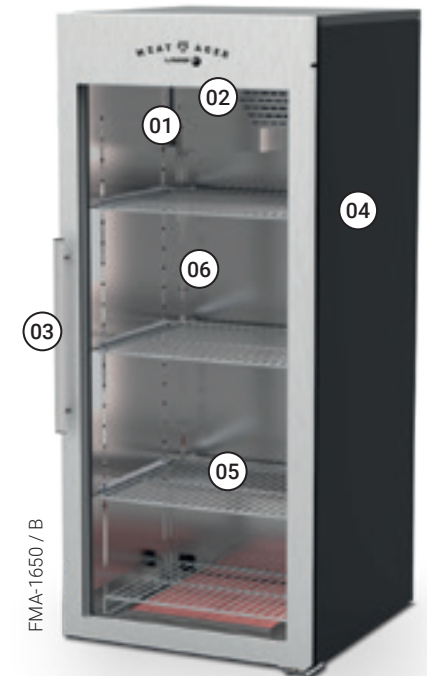
Kundenspezifisch anpassbares externes Gehäuse in Edelstahl- oder schwarzer Ausführung.

05

Optionale Roste mit elektropoliertes Oberfläche.

06

Tür aus getöntem Glas zur Verringerung der externen UV-Strahlung.



FMA-1650 / B



Effizienz

Der Fleisch-Reifeschrank Meat Ager von Fagor zeichnet sich durch sein innovatives Design und seine Effizienz aus. Er bietet maximale Sicherheit dank seines Systems zur Feuchtigkeits- und Temperaturregulierung und der UVC-Sterilisation, die für angemessene Luftzirkulation innerhalb des Schrankes sorgt.

	FMA-1650	FMA-900
Netto-Innenvolumen (l)	496	140
Stromverbrauch 24 h (Kw)	1.7	1
Kühlmittel	R-600a	R-600a
Spannung / Frequenz	230v / 50Hz	230v / 50Hz



Benutzer freundlichheit

Einfach zu installieren.

Anschließen und verwenden.

Einfach im Gebrauch.

Tun Sie das Fleisch hinein und haben Sie ein paar Wochen Geduld, während Sie auf dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis warten.

Das Ergebnis ist eine ausgezeichnete Fleischqualität und ein garantierter minimaler Gewichtsverlust.

Einfach zu reinigen.

Dank der abgerundeten Kanten und des funktionellen Designs ist der Reinigungsprozess wirklich einfach.

Wartungsfreundlich.

Merkmale

- Vertikal angeordnete LED-Innenbeleuchtung für maximale Sichtbarkeit des Produkts ohne ultraviolette Strahlung.
- Innen- und Außenverkleidung aus Stahlblech für maximale Widerstandsfähigkeit.
- Luftsterilisation mittels UV.
- Aktivkohlefilter.
- Isolierung aus eingespritztem, ökologischem, FCKW-freiem Polyurethan mit einer Dichte von 40 kg/m³.
- Doppelt verglaste Tür und Scharniere mit System zur automatischen Schließung und Feststellung der Tür.
- Zwei höhenverstellbare Füße an der Vorderseite und vier Rollen

- an der Rückseite zur einfachen Bewegung.
- Gleichmäßige Kälteverteilung im Innenraum durch das hervorragende Design des belüfteten Kühlsystems und seines Verdampfers mit Korrosionsschutzbeschichtung.
- Temperatursteuerung mittels digitalem Thermostat mit automatischer Abtauung.
- Automatische Verdampfung des Tauwassers.
- Elektronischer Feuchtigkeitsmesser.
- Wartungsarmer Kondensator.
- Außengehäuse aus Edelstahl oder mit schwarzer Oberfläche.
- Vier Roste mit einer maximalen Belastung von je 40 kg.

Die Roste sind serienmäßig mit antibakteriellem Kunststoff beschichtet.

- Serienmäßig mit Schloss.
- Individuelle Palettierung.

Optionen:

- Einschübe mit elektropolierte Oberfläche.
- Horizontale Halterung zum Aufhängen der Produkte im Inneren.
- Schalen für Himalaya-Salz.
- Zusätzliche Auflage.

Technische Daten FMA-900

Externe Abmessungen (mm)*	600 x 620 x 925
Interne Abmessungen (mm)*	490 x 474 x 686
Nettogewicht (kg)	70
Netto-Innenvolumen (l)	140
Stromverbrauch 24 h (kW)	1,00
Klimaklasse	4 (30 °C-55 % HR)
Betriebstemperatur (°C)	0 / +20
Feuchtigkeit (%)	60 bis 90
Kühlmittel	R-600a
Spannungen/Frequenz	230 V/50 Hz
Beleuchtung	LED
Transport Lkw 13 m	63

*(Breite x Tiefe x Höhe)

Technische Daten FMA-1650

Externe Abmessungen (mm)*	700 x 750 x 1665
Interne Abmessungen (mm)*	595 x 615 x 1424
Nettogewicht (kg)	120
Netto-Innenvolumen (l)	496
Stromverbrauch 24 h (kW)	1,7
Klimaklasse	4 (30 °C-55 % HR)
Betriebstemperatur (°C)	0 / +20
Feuchtigkeit (%)	60 bis 90
Kühlmittel	R-600a
Spannungen/Frequenz	230 V/50 Hz
Beleuchtung	LED
Transport Lkw 13 m	48

*(Breite x Tiefe x Höhe)



ONNERA GROUP

