



Paixão pelos espaços



Garrafeira e caves
de maturação



*You make
it happen*

Índice

Paixão pelos espaços
05

Garrafeiras
06

— Garrafeiras Enolux Advance
Elemento decorativo
09

— Características da gama Advance
10

— Garrafeiras Enolux Concept
A solução mais moderna e elegante
15

— Características da gama Concept
16

Caves de maturação
18

— Caves Meat-Ager Advance
Maturação dos elementos
21

— Características da gama Advance
22

— Caves Meat-Ager Concept
Tecnologia de ponta
27

— Características da gama Concept
28



Paixão pelos espaços

A Fagor desenvolveu uma nova gama de soluções de distribuição para a restauração moderna.

O nosso objetivo é criar ótimos espaços que se liguem com as emoções dos comensais. O ambiente perfeito para saborear uma boa refeição.

Garrafeiras

O vinho no centro da sala

O vinho é o protagonista indiscutível nas mesas de restaurantes de meio mundo. As suas diferentes variedades, sabores e texturas têm seduzido tantos comensais que os restauradores e profissionais da gastronomia não elaboram um menu sem uma seleção de vinhos adequada.

A curiosidade dos clientes em descobrir novos vinhos criou a necessidade de os apresentar para além das cartas ou listas tradicionais. A degustação de um bom vinho começa, inclusive, antes de o provar, desde apreciar a forma da garrafa, o design da etiqueta ou a cor do vinho.

Para satisfazer estas necessidades e potenciar o seu negócio, a Fagor apresenta a sua nova gama de caves de vinho ENOLUX.

Exposição do vinho

ENOLUX é o conceito da Fagor para a exposição e conservação do vinho que aumenta o valor de cada garrafa armazenada no seu interior.

A solução baseia-se numa série de benefícios.

ENOLUX



Decoração de sala
Liberdade de composição
Conservação do vinho





Caves de vinho Enolux Advance

Elemento decorativo

ENOLUX é um elegante escaparate para o vinho. Estas garrafeiras desenhadas para **atrair a atenção e servir como reclamo visual** para clientes de restaurantes, hotéis e, em geral, qualquer tipo de espaço gastronómico. Os seus pormenores de construção convertem-nas em **elementos decorativos** que valorizam os espaços e salas do restaurante.



Filosofia
construtiva



Liberdade de
composição



Fácil instalação e
montagem



Conservação
do vinho



Filosofia construtiva

Máxima superfície de exposição

360° em vidro, o que permite a visão do interior da garrafeira a partir de qualquer ângulo. Todas as paredes são formadas por vidro, incluindo a que faz a separação no modelo de 2 corpos.

Não há um único espaço sem iluminar

Luz LED em todas as esquinas. A intensidade pode ser regulada através de um comando à distância que permite adaptar a luz do interior ao ambiente onde estiver instalada a garrafeira.

Opções de cores

Outras opções de cores de cave e luz LED disponíveis a pedido.



Máxima liberdade de composição

Design modular

Design flexível que permite criar composições modulares, graças às suas paredes laterais que encaixam perfeitamente uma na outra. Esta característica permite criar conjuntos com a função de paredes ou separadores de ambientes.

Disposição ajustável. As garrafeiras ENOLUX contam com um sistema de acessórios que oferece a máxima flexibilidade para posicionar as garrafas de vinho de forma oblíqua, vertical ou horizontal, inclusive dentro do mesmo corpo. É possível selecionar a composição de garrafas favorita para cada circunstância, quer seja focada na **capacidade ou na visibilidade.**



Fácil instalação e montagem

Entrega fácil

Para facilitar a manipulação, as caves são fornecidas em duas caixas. Durante a instalação, basta colocar o bloco de frio na parte superior da câmara e o bloco fica totalmente hermético.

Não requer ligação a esgotos

Evaporação automática da água. Não requer a instalação de uma ligação à rede.



A melhor conservação do vinho

Sistema ventilado

A ENOLUX dispõe de um sistema de frio formado por um evaporador ventilado, distribui o ar refrigerado no interior, obtendo uma temperatura homogénea no interior, que garante a **estabilidade e uniformidade térmica entre +4 e +18°C**.

Controlo de humidade

Controlo opcional para manter o **nível de humidade relativa entre 50-60%**, ambiente ótimo para conservar vinho, evitando a desidratação da borracha e mantendo a etiqueta em perfeitas condições.

Ambientes independentes

O modelo de 2 portas pode ser formado por dois ambientes totalmente isolados e controlados cada um por um termóstato digital independente. É possível armazenar diferentes tipos de vinho, cada um à temperatura mais adequada.

Excelente isolamento graças aos vidros de parede dupla com câmara de ar e aos vedantes magnéticos das portas. Graças a isto, a temperatura interior é recuperada mais rapidamente de uma abertura de porta. Além disso, é minimizado o risco de condensação e reduzido o consumo elétrico.

Versão remota

Opcionalmente, as garrafeiras podem ser criadas sem grupo frigorífico, para eliminar as vibrações produzidas pelo motor do equipamento refrigerado. Nestes modelos, a altura da parte superior é reduzida a 200 mm.



Pormenores que marcam a diferença

- Cave de vinhos especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Construída em aço inoxidável para uso profissional intensivo.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo e câmara de ar entre estas.
- Vidros e molduras das portas aquecidos para evitar condensações.
- Portas abatíveis que otimizam o uso do espaço e facilitam o trabalho.

- Refrigeração ventilada para obter uma temperatura homogénea no interior.
- Controlo de humidade opcional para criar um ótimo ambiente de conservação do vinho.
- Termóstato digital independente para cada ambiente.
- Bandeja para recolher os condensados do evaporador e da evaporação automática. Não requer ligação a esgotos.

- Iluminação LED branca perimetral, regulável por controlo remoto. Outras opções de cores LED disponíveis a pedido.
- Para facilitar o transporte, são fornecidos em duas caixas: corpo e compartimento superior contendo o sistema frigorífico completo.
- Toda a gama inclui base decorativa como dotação standard.

Dados técnicos Garrafeiras Enolux Advance

Dimensões exteriores (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Opções de acabamentos	Cinzentos (GRE) / Preto (BLA)
Número de portas de acordo com a opção	1 / 2
Opções de configuração	Central / De parede
Consumo elétrico de acordo com a opção (kW)	1,49 / 2,98 / 1,605 / 3,19 / 2,58 / 2,7
Classe climática	V (40°C-40% HR)
Temperatura de trabalho (°C) regulável através de termóstato digital	+4 / +18
Opções de temperatura independente	1 / 2
Refrigerante Olefina hidrofluorcarbono	R-452a (HFO / HFC)
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED de alta intensidade 2700°K

*(largura x profundidade x altura)





Caves de vinho Enolux Concept

A solução mais moderna e elegante

A nossa nova gama de caves de vinho Concept proporciona uma solução mais moderna e elegante para armazenar garrafas ou conservá-las para o seu consumo. Graças ao nosso novo design, os equipamentos são também um elemento decorativo que dão estilo ao seu negócio.



Conservação
do vinho



Visibilidade



Armazenamento



Temperatura
perfeita



Conservação do vinho

Porta com envidraçamento duplo e vidro fumado e temperado, com proteção ultravioleta que nos permite proteger o vinho dos efeitos dos raios solares.



Armazenamento

As estantes são de haste plastificada com acabamentos em preto, e o armário tem como dotação standard 3 estantes planas e uma inclinada, especialmente desenhada para o modelo WR-180.



Visibilidade

Iluminação vertical LED que nos proporciona uma visibilidade perfeita e uniforme dos produtos expostos. A iluminação LED não gera calor no interior do armário nem deteriora o vinho.



Temperatura perfeita

Graças ao nosso sistema de controlo eletrónico, somos capazes de manter a temperatura exata e constante ideal para a maturação dos vinhos, de +5°C a 16°C.



Características

- Cave de vinhos concebida para armazenar garrafas ou conservá-las para o seu consumo.
- Exterior em chapa de aço pré-lacada e interior em termoformado sanitário preto com guias interiores embutidas (poliestireno).
- 45 mm de isolamento de poliuretano injetado com 40 kg/m³ de densidade.
- Sistema de refrigeração por ar forçado com compressor de baixa vibração.

- Placa evaporadora com ventilação forçada no interior, condensador de baixa manutenção com ventilação forçada no exterior.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e do descongelamento, com visor digital.
- Porta de vidro duplo fumado com filtro ultravioleta que protege o vinho dos raios solares.
- Estantes em hastes de aço plastificado preto, facilmente desmontáveis para a sua limpeza.

- Dotação: 3 estantes planas e 1 estante inclinada para a apresentação de garrafas destacadas ou conservação de garrafas abertas (para modelos WR-300/600) e 1 unidade plana para o modelo WR-180.
- LED de iluminação interior vertical.
- Temperatura de trabalho: +5 °C, +16 °C (ambiente 32 °C).

Dados técnicos WR-600

Dimensões exteriores (mm)*	1.240 x 655 x 1.850
Capacidade (l)	800
Capacidade de garrafas (75 cl)	144
Número de portas	2
Consumo elétrico (kW)	513
Classe climática	V (40°C-40% HR)
Temperatura de trabalho (°C) regulável através de termóstato digital	+5 / +16
Refrigerante	R-600
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED

*(largura x profundidade x altura)

Dados técnicos WR-300

Dimensões exteriores (mm)*	620 x 655 x 1.850
Capacidade (l)	400
Capacidade de garrafas (75 cl)	72
Número de portas	1
Consumo elétrico (kW)	257
Classe climática	V (40°C-40% HR)
Temperatura de trabalho (°C) regulável através de termóstato digital	+5 / +16
Refrigerante	R-600
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED

*(largura x profundidade x altura)

Dados técnicos WR-180

Dimensões exteriores (mm)*	505 x 655 x 950
Capacidade (l)	130
Capacidade de garrafas (75 cl)	25
Número de portas	1
Consumo elétrico (kW)	225
Classe climática	V (40°C-40% HR)
Temperatura de trabalho (°C) regulável através de termóstato digital	+5 / +16
Refrigerante	R-600
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED

*(largura x profundidade x altura)

Caves de maturação

Revalorizar o produto

A maturação da carne, enchidos ou queijo é um processo que oferece valor acrescentado ao produto. Isto consegue-se, mantendo estes alimentos em condições muito precisas de frio, humidade e ventilação durante um determinado período.

Na maturação da carne, por exemplo, esta vai evoluindo, suavizando a sua textura, ao mesmo tempo que o sabor se concentra. No final, o produto obtido pode ser vendido a um preço superior ao original, melhorando a rentabilidade do negócio.

Meat-Ager

MEAT-AGER é o conceito da Fagor para a maturação e exposição de alimentos que aumenta o valor de cada produto (carne, enchidos, queijo) armazenado no interior.

A solução baseia-se numa série de benefícios.







Caves de maturação Meat-Ager Advance

Maturação dos alimentos

Alimentos gourmet. Meat-Ager é o produto ideal para qualquer negócio que pretenda vender carne, enchidos ou queijos maturados, já que serve um duplo propósito. Em primeiro lugar, faz a maturação do produto, graças aos seus sistemas de controlo precisos, que permitem manter o alimento na franja ótima de temperatura e humidade. Ao mesmo tempo, também serve de expositor elegante para mostrar ao cliente.



Flexibilidade
em duas gamas



Sem perda
de peso



Tecnologia
de maturação



Design modular



Flexibilidade em duas gamas

Duas gamas de produto em função da aplicação requerida.

Modelos MA que integram **fornecimento de água** externa para a maturação e exposição de **carne, enchidos e queijo**. O fornecimento de água permite tornar independente o controlo de humidade da temperatura, pelo que é possível curar enchidos ou queijos.

Modelos MD, sem fornecimento de água, desenhados para a maturação e apresentação **da carne**. São capazes de manter a temperatura entre 0 e 4° e a humidade relativa entre 60 e 90%, condições requeridas para a maturação de carne.

Fornecimento de água

Nos modelos MA, fornecimento de água externo através sistema de osmose inversa. Os filtros purificam a água de odores, sabores e impurezas.

Versão remota

Opcionalmente, as garrafeiras podem ser criadas sem grupo frigorífico, para eliminar as vibrações produzidas pelo motor do equipamento refrigerado. Nestes modelos MD, a altura da parte superior é reduzida a 200 mm. Modelos MA a 300 mm.

Disposição personalizável

Os alimentos podem ser colocados em diferentes estantes ou pendurados em ganchos, em função da necessidade de cada estabelecimento.



Sem perda de peso

Parte do processo de maturação implica uma perda de peso, devido à evaporação da água contida no produto, especialmente importante no caso da carne. Essa perda de peso afeta diretamente o investimento realizado. Graças ao seu sistema de **controlo de humidade**, Meat-Ager consegue reduzir a perda de peso por evaporação. Desta forma, a sua rentabilidade está assegurada.

Controlo de humidade

Sistema controlado por humidificador nebulizador compacto por ultrassons (MA) ou mediante evaporador e ventilador (MD).





Tecnologia de maturação da carne



Sistema de refrigeração regulável entre 0° e 4° com incrementos de 0,1°C. Margem de variação máxima de 2°C, a estabilidade térmica está assegurada.



Sistema de frio ventilado muito preciso. Luz ultravioleta germicida na aspiração do evaporador para esterilização do ar.



Sistema de ventilação que cria uma corrente de ar entre 1,5 e 2 m/s. Esta corrente é fundamental para proteger o produto de agentes externos.



Caves MA: controlo de humidade com nebulizador por ultrassons.
Caves MD: controlo eletrónico de humidade. Regulação de humidade média relativa entre 60 a 90%.



Caves MA: tratamento da água através de filtros de osmose inversa. Este sistema filtra e purifica a água, evitando a contaminação do produto pela adição de água sem depurar.



Sistema de iluminação LED com uma temperatura de cor de 2700°K. Não detetável pela visão de insetos, torna o produto invisível e protege-o destes.



Design modular

Design modular

Design flexível que permite criar composições modulares, graças às suas paredes laterais que encaixam perfeitamente uma na outra. Esta característica permite criar conjuntos com a função de paredes ou separadores de ambientes.

Além disso, os armários Meat-Ager podem ser integrados com as caves Enolux para criar espaços que permitam a exibição conjunta de alimentos e vinho.

Máxima superfície de exposição

360° em vidro, o que permite a visão do interior da cave a partir de qualquer ângulo. Todas as paredes são formadas por vidro, incluindo a que faz a separação no modelo de 2 corpos.

Luz LED em todas as esquinas

A intensidade pode ser regulada através de um comando à distância que permite adaptar a luz do interior ao ambiente onde estiver instalada a cave.

Opções de cores

Outras opções de cores de cave e luz LED disponíveis a pedido.

Entrega fácil

Para facilitar a manipulação, as caves são fornecidas em duas caixas. Durante a instalação, basta colocar o bloco de frio na parte superior da câmara e o bloco fica totalmente hermético.

Pormenores que marcam a diferença

- Cave de maturação especialmente concebida para maturar, expor e distribuir carne, ou carne, enchidos e queijo.
- Construída em aço inoxidável para uso profissional intensivo.
- Paredes laterais e centrais de vidro com parede dupla e câmara de ar entre elas.
- Vidros e molduras das portas aquecidos para evitar condensações.

- Portas abatíveis que otimizam o uso do espaço e facilitam o trabalho.
- Luz ultravioleta na aspiração do evaporador para esterilização do ar.
- Para facilitar o transporte, são fornecidos em duas caixas: corpo e compartimento superior contendo a unidade frigorífica.
- Toda a gama inclui base decorativa como dotação standard.

Características específicas das caves para maturação de carne (MD)

- Bandeja para recolher os condensados do evaporador e da evaporação automática. Não requer ligação a esgotos.

Características específicas das caves para maturação de carne, enchidos e queijo (MA)

- Refrigeração ventilada para obter uma temperatura homogénea no interior.
- Fornecimento de água externa com tomada de entrada de ½". Ligação a esgotos de ½".
- Tratamento de água através de um sistema de osmose inversa.

Dados técnicos (MA)

Dimensões exteriores (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Opções de acabamentos	Cinzentos (GRE) / Preto (BLA)
Número de portas de acordo com a opção	1 / 2
Opções de configuração	Central / De parede
Consumo elétrico de acordo com a opção (kW)	1,09 / 1,17 / 1,965 / 2,07
Classe climática	V (40°C-40% HR)
Temperatura de trabalho (°C) ajustável através de termóstato digital	0 / +4
Nível de humidade (%) ajustável através de nebulizador de ultrassom	60 a 90
Refrigerante Olefina hidrofluorcarbono	R-452a (HFO / HFC)
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED de alta intensidade 2700°K

*(largura x profundidade x altura)

Dados técnicos (MD)

Dimensões exteriores (mm)*	862/1.697 x 632 x 2.300/2.600
Opções de acabamentos	Cinzentos (GRE) ou preto (BLA)
Número de portas de acordo com a opção	1 / 2
Opções de configuração	Central / De parede
Consumo elétrico de acordo com a opção (kW)	1,83 / 1,91 / 3,07 / 3,25
Classe climática	IV (30°C-55% HR) V (40° C-40% HR)
Temperatura de trabalho (°C)	0 / +20
Nível de humidade (%) ajustável através de termóstato digital	60 a 90
Refrigerante Olefina hidrofluorcarbono	R-452a (HFO / HFC)
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED de alta intensidade 2700°K

*(largura x profundidade x altura)





Caves de maturação Meat-Ager **Concept**

Tecnologia de ponta, sabor extraordinário

A gama de maturadores de carne da Fagor Professional destina-se a conservar e maturar carnes de bovino e qualquer outro produto cuja qualidade possa ser melhorada através do processo de maturação, proporcionando uma nova experiência culinária.

O seu design consegue um produto visualmente muito atraente e dotado das mais recentes tecnologias, que permitem obter um sabor extraordinariamente tenro e intenso com o seu sistema para a maturação natural da carne.



Fiabilidade



Eficiência



Design



Facilidade



Fiabilidade

O processo de maturação garante que todos os micro-organismos são totalmente eliminados, já que conta com um filtro de carvão ativo que atua como sistema de purificação do ar, o que proporciona uma excelente qualidade da carne e garante uma perda de peso mínima.

01

Suportes e estantes com resistência extra para o peso da carne.

02

Bandejas para sal dos Himalaias.



Design

Design elegante da câmara e porta de vidro fumado que não só protege a carne da luz UV, mas também melhora a aparência da carne. O seu design funcional oferece uma grande versatilidade para a sua instalação.

01

Barra de aço inoxidável para pendurar e apresentar a carne.

02

Iluminação LED, sem radiação ultravioleta.

03

Bloqueio de série.

04

Corpo externo personalizável:
· Acabamento em aço inoxidável ou em preto.

05

Estantes opcionais com acabamento por eletropolimento.

06

Porta de vidro fumado para reduzir a radiação externa de UV.





Eficiência

A cave de maturação de carne Meat-Ager da Fagor destaca-se pelo seu design inovador e o seu rendimento eficiente. Oferece a máxima segurança graças ao seu sistema de controlo de humidade e temperatura e à esterilização UVC, que cria uma circulação de ar adequada dentro da cave.

	FMA-1650	FMA-900
Volume interno líquido (L)	496	140
Utilização de eletricidade 24h (kW)	1.7	1
Refrigerante	R-600a	R-600a
Tensão/frequência	230v / 50Hz	230v / 50Hz



Facilidade

Fácil de instalar

Ligar e utilizar.

Fácil de utilizar

Introduza a carne e tudo o que terá que fazer é ser paciente durante algumas semanas para desfrutar de uma inimitável experiência de sabor. O resultado será uma excelente qualidade da carne e a garantia de uma perda de peso mínima.

Fácil de limpar

Graças aos seus bordos arredondados e ao seu design funcional, o processo de limpeza é realmente simples.

Fácil de manter

Características

- Luz LED interior disposta verticalmente para maximizar a visibilidade do produto, sem radiação ultravioleta.
- Interior e exterior em chapa de aço, que proporciona uma grande robustez.
- Esterilização do ar por UV.
- Filtro de carvão ativo.
- Isolamento de poliuretano injetado ecológico, livre de CFC, densidade de 40kg/m³.
- Porta com vidro duplo e equipadas com dobradiças de sistema de retorno automático e fixação de abertura.
- Dois pés frontais de altura regulável e quatro rolos traseiros para facilitar o movimento.
- Distribuição uniforme do frio no interior, graças ao excelente design do sistema de refrigeração ventilada e ao seu evaporador com revestimento anticorrosão.

- Controlo de temperatura através de termostato digital com sistema de descongelação automática.
- Evaporação automática da água de descongelação.
- Humidostato eletrónico.
- Condensador de baixa manutenção.
- Corpo externo com acabamento em aço inoxidável ou em preto.
- Fornecimento de quatro estantes, com 40 kg de carga máxima cada uma. De série, as estantes são de haste com revestimento em plástico antibacteriano.
- Fechadura incluída de série.
- Paletização unitária.

Opções:

- Estantes com acabamento de eletropolimento.
- Suporte horizontal para pendurar o produto interior.
- Bandejas para sal dos Himalaias.
- Pedestal adicional.

Dados técnicos FMA-900

Dimensões exteriores (mm)*	600 x 620 x 925
Dimensões interiores (mm)*	490 x 474 x 686
Peso líquido (kg)	70
Volume interno líquido (L)	140
Consumo elétrico 24h (kW)	1.00
Classe climática	4 (30°C-55% HR)
Temperatura de trabalho (°C)	0 / +20
Nível de humidade (%)	60 a 90
Refrigerante	R-600a
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED
Transporte por camião 13 m	63

*(largura x profundidade x altura)

Dados técnicos FMA-1650

Dimensões exteriores (mm)*	700 x 750 x 1665
Dimensões interiores (mm)*	595 x 615 x 1424
Peso líquido (kg)	120
Volume interno líquido (L)	496
Consumo elétrico 24h (kW)	1.7
Classe climática	4 (30°C-55% HR)
Temperatura de trabalho (°C)	0 / +20
Nível de humidade (%)	60 a 90
Refrigerante	R-600a
Tensão/frequência	230v/50 Hz
Iluminação	LED
Transporte por camião 13 m	48

*(largura x profundidade x altura)



ONNERA GROUP

