



Vášeň pro interiér



Vinotéky
a zrní potravin



*You make
it happen*

Obsah

Vášeň pro interiér
05

Vinotéky
06

— Vinotéky Enolux Advance
Stylový doplněk
09

— Vlastnosti řady Advance
10

— Vinotéky Enolux Concept
Nejmodernější a nejelegantnější řešení
15

— Vlastnosti řady Concept
16

Lednice na zrání potravin
18

— Lednice Meat-Ager Advance
Zrání elementů
21

— Vlastnosti řady Advance
22

— Lednice Meat-Ager Concept
Špičková technologie
27

— Vlastnosti řady Concept
28



Vášeň pro interiér

Fagor vyvinul novou řadu řešení pro výdej jídel v moderních restauračních provozech.

Snažíme se pro vás ztvárnit optimální prostředí, které vás propojí s emocemi strávníků. Dokonalý rámec pro požitek z dobrého jídla.

Vinotéky

Víno středem salónu

V celé polovině světa je víno nesporným protagonistou na stolech každé restaurace. Nejrůznější druhy, chuti a textury lahodného nápoje si získaly takové množství příznivců, že se dnes profesionální kuchaři a majitelé restaurací sotva odváží vykouzlit nové menu, aniž by k němu připojili výběr těch nejvhodnějších vín.

Zájem klientů o poznávání nových druhů vín vyvolal současně potřebu nabídnout novou prezentaci, která neskončí jen u tradičního nápojového a jídelního lístku. Správná degustace dobrého moku totiž začíná chvíli před vlastní ochutnávkou. Tvar lahve, design etikety nebo barva vína, to všechno navozuje první vizuální pocit.

K uspokojení těchto potřeb a k podpoře vašeho podnikání si Fagor dovoluje představit vám novou řadu vinoték ENOLUX.

Vystavení vína

Název ENOLUX je ve Fagor pojmem zastřešujícím vystavování a uchovávání lahvových vín. Zařízení, jež jednoznačně zvyšují hodnotu uložených nápojů.

Výsledkem našeho řešení je trojice přínosů pro vás.

ENOLUX



Stylový doplněk pro vaši restauraci

Volné vytváření sestav

Uchování vína





Vinotéky Enolux Advance

Stylový doplněk

ENOLUX. Elegantní výkladní skříň pro vaše lahvová vína. Cílem našich vinoték v rovině designu **je upoutat pozornost návštěvníků** restaurací, hotelů a obecně každého gastronomického provozu a sloužit jako účinná vizuální reklama. Různé konstrukční detaily proměnily vinotéky ve **stylový doplněk** pro vyšší úroveň každého restauračního prostoru a sálu.



Konstrukční
filozofie



Volné vytváření
sestav



Snadná instalace
a montáž



Uchování vína



Konstrukční filozofie

Maximální vystavovací plocha

Prosklení 360° skýtá pozorovateli nerušený pohled do nitra vinotéky z každého úhlu. Každá ze stěn včetně dělicí příčky u modelu ze 2 korpusů je tvořena skleněnými tabulemi.

Žádný kout bez osvětlení

V každém rohu najdete světelný zdroj LED. Jeho intenzitu můžete regulovat dálkovým ovladačem. Osvětlení uvnitř lednice s ním hravě přizpůsobíte prostředí, kde bude vinotéka umístěna.

Možnosti barev

Další možné volby barev lednice a osvětlení LED jsou dostupné na vyžádání.



Maximální svoboda v sestavování

Stavebnicový systém

Flexibilní konstrukce zařízení umožňuje vytváření modulárních sestav. Klíčem jsou dokonale do sebe zapadající boční stěny. Ztvárníte s nimi jak vykrývací stěnové sestavy, tak interiérové prvky jako funkční předěl různých prostředí.

Konfigurace, která se přizpůsobí. K vinotékám ENOLUX nabízíme systém příslušenství, s nímž jejich využitelnost dále rozšíříte. Umožní vám vystavovat lahve ve vodorovné, šikmé i svislé poloze nebo třeba v jedné skříni využít kombinaci různých poloh. Stačí si vybrat oblíbenou skladbu lahví pro konkrétní příležitost a rozhodnout se, co je pro vás aktuálně nejpodstatnější: **kapacita nebo zviditelnění.**



Snadná instalace a montáž

Jednoduchá dodávka

Pro zjednodušení manipulace se zásilkou se lednice dodávají ve dvou částech. Při montáži stačí nasadit chladicí jednotku na vrchní část komory lednice – a hermetičnost spoje je zajištěna.

Žádné vypouštění vody

Automatické odpařování vody. Nevyžaduje instalaci síťové přípojky.



Nejllepší způsob uchování vín

Ventilovaný systém

ENOLUX je vybaven systémem chlazení s ventilovaným výparníkem. Chlazený vzduch je rozváděn dovnitř komory, kde zajišťuje **teplotní stabilitu a rovnoměrnou teplotu v pásmu +4 °C až +18 °C**.

Regulace vlhkosti

Volitelně objednatelná regulace udrží **relativní vlhkost vzduchu mezi 50 a 60 %**. Optimální podmínky k uchování vín, aby vám korkové zátky nezačaly vysychat a etikety, ty zůstaly v perfektním stavu.

Samostatné prostory

Dvoudveřový model může být složen ze dvou vzájemně plně odizolovaných prostředí. Každé je regulovatelné vlastním digitálním termostatem. Pro různé druhy vín tak zajistíte tu nevhodnější teplotu skladování.

O vynikající izolaci se starají stěny v dvojitěm prosklení se vzduchovou komorou a magnetické těsnění dveří. S jejich pomocí se rychleji obnoví nastavená teplota uvnitř skříně po otevření. A nejen to. Minimalizuje se riziko vzniku kondenzátu a klesá spotřeba energie.

Verze s externí dodávkou chladu

Vinotéku lze na přání dodat bez chladicího agregátu. Sníží se tím hladina vibrací působených motorem chladicí jednotky. Výška vrchní části těchto modelů se tím zredukuje na 200 mm.



Rozdíl je v detailu

- Vinotéka speciálně navržena k uchování, vystavení a distribuci vín.
- Konstrukce z nerezové oceli pro intenzivní profesionální použití.
- Boční a středové stěny v dvojitém prosklení se vzduchovou komorou.
- Vyhřívání skla i rámy dveří brání vzniku kondenzátu.
- Otevíravé dveře pro optimální využitelnost prostoru a snadnou práci.

- Ventilované chlazení k zajištění stejnoměrné teploty uvnitř zařízení.
- Volitelná regulace vlhkosti pro optimální prostředí k uchování vína.
- Vlastní digitální termostat pro každou zónu.
- Sběrná vanička kondenzátu výparníku a automatické odpařování. Nevyžaduje odtok vody.

- Bílé obvodové osvětlení LED nastavitelné dálkovým ovladačem. Další možnosti barev LED jsou dostupné na vyžádání.
- K usnadnění dopravy se dodává ve dvou balících: těleso a vrchní část s kompletním systémem chlazení.
- Celá produktová řada má ve standardní výbavě stylový podstavec.

Technické parametry: Vinotéky Enolux Advance

Vnější rozměry (mm)*	862/1 697 × 632 × 2 300/2 600
Možnosti povrchové úpravy	Šedá (GRE) / Černá (BLA)
Počet dveří dle typu	1 / 2
Možnosti konfigurace	Centrální / Přístěnná
Spotřeba el. energie dle typu (kW)	1,49 / 2,98 / 1,605 / 3,19 / 2,58 / 2,7
Klimatická třída	5. (40 °C - 40% RH)
Provozní teplota (°C) nastavitelná digitálním termostatem	+4 / +18
Možnost nezávislé teploty	1 / 2
Chladivo hydrofluorkarbonový olefin	R-452A (HFO/HFC)
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED s vysokou intenzitou 2 700 °K

*(šířka × hloubka × výška)





Vinotéky Enolux Concept

Nejmodernější a nejelegantnější řešení

Nová produktová škála vinoték Concept přichází s modernějším a elegantnějším řešením pro uskladnění vín a udržení potřebných podmínek před jejich podáváním. Zbrusu nový design propůjčil zařízením dekorativní vzhled. S našimi vinotékami vnesete do svého podniku stylovost.



Uchování
vína



Viditelnost



Skladování



Perfektní teplota



Uchování vína

Před účinky slunečního záření ochrání vaše vína dvojitě prosklení dveří z tónovaného bezpečnostního skla, opatřeného UV filtrem.



Skladování

Vnitřní police z poplastovaných tyčí v černé povrchové úpravě. Standardní výbava zahrnuje 3 police pro horizontální a 1 pro šikmé uložení lahví, navrženou speciálně k modelu WR-180.



Viditelnost

O dokonalé a rovnoměrné nasvícení vystavených nápojových produktů se postará zabudované svislé LED osvětlení. Světelné zdroje LED nesálají teplo do nitra chlazené komory a kvalita uloženého vína jejich působením neklesá.



Perfektní teplota

S elektronickým řídicím systémem vám zajistíme přesnou a konstantní teplotu, jaká je pro zrání vín ideální: + 5 °C až 16 °C.



Vlastnosti

- Vinotéka navržena ke skladování lahví a jejich uchování ke konzumaci.
- Vnější plášť z předlakovaného ocelového plechu, vnitřní strana z tepelně tvarovaného materiálu v černé barvě pro sanitární využití, zalisovaná vnitřní vložka (polystyren).
- Izolace v tloušťce 45 mm ze vstříkovaného polyuretanu, hustota 40 kg/m³.
- Chladicí systém s nuceným tahem pomocí nízkovibračního kompresoru.

- Odpařovací deska s nucenou ventilací uvnitř zařízení, nízkoúdržbový kondenzátor s nucenou ventilací na vnější straně.
- Elektronická a digitální regulace teploty a odtávání, s digitálním displejem.
- Dveře s tónovaným dvojitým prosklením a ultrafialovým filtrem chrání víno před účinky slunečního záření.
- Police z poplastovaných ocelových tyčí v černé povrchové úpravě umožňují snadné vyjmutí a mytí.

- Standardní výbava: 3 rovné police a 1 police pro šikmou prezentaci vybraných lahví nebo k uložení otevřených lahvových vín (pro modely WR-300/600) a 1 rovná police k modelu WR-180.
- Vnitřní svislé LED osvětlení.
- Provozní teplota: +5 °C, +16 °C (teplota prostředí 32 °C).

Technické parametry WR-600

Vnější rozměry (mm)*	1 240 × 655 × 1 850
Kapacita (l)	800
Kapacita lahví (75 cl)	144
Počet dveří	2
Spotřeba el. energie (kW)	513
Klimatická třída	5. (40 °C - 40% RH)
Provozní teplota (°C) nastavitelná digitálním termostatem	+5 / +16
Chladivo	R-600
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED

*(šířka × hloubka × výška)

Technické parametry WR-300

Vnější rozměry (mm)*	620 × 655 × 1 850
Kapacita (l)	400
Kapacita lahví (75 cl)	72
Počet dveří	1
Spotřeba el. energie (kW)	257
Klimatická třída	5. (40 °C - 40% RH)
Provozní teplota (°C) nastavitelná digitálním termostatem	+5 / +16
Chladivo	R-600
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED

*(šířka × hloubka × výška)

Technické parametry WR-180

Vnější rozměry (mm)*	505 × 655 × 950
Kapacita (l)	130
Kapacita lahví (75 cl)	25
Počet dveří	1
Spotřeba el. energie (kW)	225
Klimatická třída	5. (40 °C - 40% RH)
Provozní teplota (°C) nastavitelná digitálním termostatem	+5 / +16
Chladivo	R-600
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED

*(šířka × hloubka × výška)

Lednice na zrání potravin

Přidat potravině novou hodnotu

Zrání masa, uzenin a sýrů je proces, který potraviny obohacuje o novou hodnotu. Základem procesu je udržování potravin po definovanou dobu v prostředí, kde jsou přesně nastaveny parametry chladu, vlhkosti a proudění vzduchu.

Zráním neboli stařením maso křehne a zvýrazňují se jeho chuťové vlastnosti. A co víc, pro takto zhodnocený produkt lze dosáhnout vyšší prodejní ceny a tím i vyšších obchodních výnosů.

Meat-Ager

Výraz MEAT-AGER je ve Fagor označením lednic ke zrání a vystavování potravin, které zvyšují hodnotu uložených produktů (masa, uzenin, sýrů).

Výsledkem našeho řešení je trojice přínosů pro vás.







Lednice na zrání potravin Meat-Ager Advance

Zrání potravin

Potraviny Gourmet. Meat-Ager je ideální zařízení do každého podniku, který chce prodávat stažené maso a uzeniny nebo zralé sýry. Má totiž dvojí poslání. V první řadě pomocí přesných systémů umožňuje zrání potravin. Ty jsou v něm uchovávány za optimálních podmínek teploty a vlhkosti. Za druhé, plní funkci elegantní výstavní chladicí vitríny a klient si v něm potraviny pohodlně prohlédne.



Flexibilita dvou
modelových řad



Bez úbytku
na váze



Technologie
zrání potravin



Stavebníkový
systém



Flexibilita dvou modelových řad

Produktové řady podle požadovaného typu použití.

Modely MA s přípojkou na externí **zdroj vody** jsou určeny ke zrání a vystavení **masa, uzenin a sýrů**. Přívod vody umožňuje provádět regulaci vlhkosti nezávisle na teplotě a vytvořit tím vhodné podmínky ke zrání masa a sýrů.

Modely MD bez přípojky vody jsou svou koncepcí určeny ke zrání a prezentaci masa. Zařízení dokáží udržet teplotu mezi 0 °C až 4 °C a relativní vlhkost v rozmezí 60 až 90 %, tedy vhodné podmínky pro zrání masa.

Přívod vody

Modely MA mají zajištěn externí přívod vody systémem reverzní osmózy. Filtry zařízení zbavují vodu pachů, chutí a nečistot.

Verze s externí dodávkou chladu

Zařízení lze na přání dodat bez chladicího agregátu. Sníží se tím hladina vibrací působených motorem chladicí jednotky. Výška vrchní části těchto modelů se tím zredukuje na 200 mm. U modelů MA na 300 mm.

Individualizovatelné rozmístění potravin

V závislosti na potřebách konkrétní provozovny lze potraviny ukládat do různých polic anebo zavěsit na háky.



Bez úbytku na váze

V jedné části procesu staření dochází k obvyklému úbytku hmotnosti potravin v důsledku odpařování vody. To je okolnost, která nastává především u masných produktů. Úbytek na váze má přímý dopad na vloženou investici. Díky systému **řízení vlhkosti** dokáže Meat-Ager hmotnostní ztráty odpařováním zredukovat. Tím je rentabilita vašeho zařízení zajištěna.

Regulace vlhkosti

O regulaci systému se stará kompaktní ultrazvukový mlhovač a zvlhčovač vzduchu (MA) nebo výparník s ventilátorem (MD).





Technologie zrání masa



Regulovatelný systém chlazení od 0 °C do 4 °C s odstupňováním po 0,1 °C. Maximální pásmo variace 2 °C, teplotní stabilita je zajištěna.



Vysoce přesný systém ventilovaného chlazení. Sterilizaci vzduchu zajišťuje germicidní UV světlo ničící zárodky v místě nasávání výparníku.



Systém ventilace se stará o proudění vzduchu rychlostí 1,5 až 2 m za sekundu. Právě toto proudění vzduchu je klíčovým faktorem k ochraně produktu před externími vlivy.



Lednice na zrání potravin MA: Regulace vlhkosti ultrazvukovým mlhovačem.
Lednice na zrání potravin MD: Elektronická regulace vlhkosti. Regulace průměrné relativní vlhkosti v rozmezí od 60 do 90 %.



Lednice na zrání potravin MA: Filtrace vody metodou reverzní osmózy. Systém filtruje a pročišťuje vodu a chrání tak potraviny před nebezpečím kontaminace z přidání neupravené vody.



Systém LED osvětlení s teplotou chromatičnosti 2 700 °K. Vyzařovaná barevná teplota je hmyzem nezachytitelná. Nasvětlená potravina se stává pro zrak hmyzu neviditelnou – a je tak před ním ochráněna.



Stavebnicový systém

Stavebnicový systém

Flexibilní konstrukce zařízení umožňuje vytváření modulárních sestav. Klíčem jsou dokonale do sebe zapadající boční stěny. Ztvárníte s nimi jak vykrývací stěnové sestavy, tak interiérové prvky jako funkční předěl různých prostředí.

A to ještě není vše. Skříňové Meat-Ager lze úspěšně kombinovat s vinotékami Enolux a s jejich pomocí stvořit ideální prostory ke společnému vystavení potravin a vín.

Maximální vystavovací plocha

Skleněné opláštění 360° skýtá pozorovateli z každého úhlu nerušený pohled do nitra lednice. Každá ze stěn včetně dělicí příčky u modelu ze 2 korpusů je tvořena skleněnými tabulemi.

Osvětlení LED v každém koutu

K regulaci intenzity světla slouží dálkový ovladač. Osvětlení uvnitř lednice tak hravě přizpůsobíte prostředí, kde bude umístěna.

Možnosti barev

Další možné volby barev lednice a osvětlení LED jsou dostupné na vyžádání.

Jednoduchá dodávka

Pro zjednodušení manipulace se zásilkou se lednice dodávají ve dvou částech. Při montáži stačí nasadit chladicí jednotku na vrchní část komory lednice – a hermetičnost spoje je zajištěna.

Rozdíl je v detailu

- Lednice na zrání potravin speciálně vyvinutá ke zrání, vystavení a k distribuci mas, uzenin a sýrů.
- Konstrukce z nerezové oceli pro intenzivní profesionální použití.
- Boční a středové stěny v dvojitém prosklení se vzduchovou komorou.
- Vyhřívání skla i rámy dveří brání vzniku kondenzátu.

- Otevíravé dveře pro optimální využitelnost prostoru a snadnou práci.
- Sterilizaci vzduchu zajišťuje ultrafialové světlo, ničící zárodky v místě nasávání výparníku.
- K usnadnění dopravy se zařízení dodává ve dvou balících: těleso a vrchní část s chladicí jednotkou.
- Celá produktová řada má ve standardní výbavě stylový podstavec.

Specifické vlastnosti lednic na zrání masa (MD)

- Sběrná vanička kondenzátu výparníku a automatické odpařování. Nevyžaduje odtok vody.

Specifické vlastnosti lednic na zrání masa, uzenin a sýrů (MA)

- Ventilované chlazení k zajištění stejnoměrné teploty uvnitř zařízení.
- Přívod vody z externího zdroje s přípojkou na vstupu ½". Odtok ½".
- Úprava vody systémem reverzní osmózy.

Technické parametry (MA)

Vnější rozměry (mm)*	862/1 697 × 632 × 2 300/2 600
Možnosti povrchové úpravy	Šedá (GRE) / Černá (BLA)
Počet dveří dle typu	1 / 2
Možnosti konfigurace	Centrální / Přístěnná
Spotřeba el. energie dle typu (kW)	1,09 / 1,17 / 1,965 / 2,07
Klimatická třída	5. (40 °C - 40% RH)
Provozní teplota (°C) nastavitelná digitálním termostatem	0 / +4
Úroveň vlhkosti (%) nastavitelná pomocí ultrazvukového mlhovače	60 až 90
Chladivo hydroflurkarbonový olefin	R-452A (HFO/HFC)
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED s vysokou intenzitou 2 700 °K

*(šířka × hloubka × výška)

Technické parametry (MD)

Vnější rozměry (mm)*	862/1 697 × 632 × 2 300/2 600
Možnosti povrchové úpravy	Šedá (GRE) / Černá (BLA)
Počet dveří dle typu	1 / 2
Možnosti konfigurace	Centrální / Přístěnná
Spotřeba el. energie dle typu (kW)	1,83 / 1,91 / 3,07 / 3,25
Klimatická třída	4. (30 °C - 55% RH) 5. (40 °C - 40% RH)
Provozní teplota (°C)	0 / +20
Úroveň vlhkosti (%) nastavitelná digitálním termostatem	60 až 90
Chladivo hydroflurkarbonový olefin	R-452A (HFO/HFC)
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED s vysokou intenzitou 2 700 °K

*(šířka × hloubka × výška)





Lednice na zrání potravin Meat-Ager Concept

Špičková technologie, mimořádná chuť

Produktová řada lednic na zrání masa od Fagor Professional je určena k uchování a stažení hovězího masa a dalších potravin, jejichž kulinární hodnota se zráním zlepšuje a které tak nabízejí chuťový zážitek na nové úrovni.

Vizuálně atraktivní produkt doplnily nejnovější technologie pro mimořádně křehkou texturu a intenzivní chuť potravin cestou přirozeného zrání.



Spolehlivost



Účinnost



Design



Jednoduchost



Spolehlivost

Filtr z aktivního uhlí plní úlohu čističky vzduchu a eliminuje v průběhu zrání veškeré mikroorganismy. Meat-Ager vám nabízí vynikající výslednou kvalitu masa při minimálním úbytku hmotnosti.

01

Mimořádně pevné stojany a police k uložení masa

02

Nádoby na himálajskou sůl



Design

Elegantní design skříně a dveře z tónovaného skla chrání uložené potraviny před účinky UV světla a nechávají vyniknout vzhledu masa. Vysoce funkční design nabízí rozmanité možnosti, jak lednici instalovat.

01

Tyč z nerezové oceli k zavěšení a vystavení masa

02

Osvětlení LED bez ultrafialového záření

03

Blokování sériově

04

Individualizovatelný exteriér tělesa:
· Vnější opláštění v nerez
nebo v černé barvě

05

Volitelně regály s elektrolyticky leštěným povrchem

06

Dveře z tónovaného skla snižují prostup vnějšího UV záření





Účinnost

Meat-Ager od Fagor upoutá pozornost inovativním designem a vysokou účinností. Maximální bezpečnost zařízení zajišťuje systém regulace vlhkosti, teploty a sterilizace pomocí UVC záření. Uvnitř lednice se řídicí systém stará o vhodnou cirkulaci vzduchu.

	FMA-1650	FMA-900
Objem netto (l)	496	140
Spotřeba energie (kW/24 h)	1,7	1
Chladivo	R-600a	R-600a
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz



Jednoduchost

Snadná instalace

Zapojte do zásuvky a můžete používat.

Snadné používání

Stačí vložit maso a pak už se jen trpělivě několik týdnů těšit na neopakovatelný chuťový zážitek. Výsledkem je prvotřídní kvalita masa s garancí minimálního úbytku na váze.

Snadné udržování čistoty

Zaoblené hrany a funkční design umožňují snadné čištění.

Snadná údržba

Nároky na údržbu snižuje použití nízkoúdržbových komponent.

Vlastnosti

- Vnitřní osvětlení LED instalované ve svislém směru maximalizuje viditelnost produktu. Bez ultrafialové složky záření.
- Interiér a exteriér skříňe v provedení z nerezové oceli dodávají produktu vysokou odolnost.
- Sterilizace vzduchu ultrafialovým zářením.
- Filtr z aktivního uhlí.
- Izolace ze vstříkované ekologické polyuretanové pěny bez obsahu CFC, o hustotě 40 kg/m³.
- Dveře s dvojitým prosklením mají systém závěsů s automatickým zavíráním a s aretací otevřeného stavu.
- Pár výškově nastavitelných předních nožek doplňuje čtveřice zadních koleček pro snadnou manipulaci se zařízením.
- Rovnoměrný rozvod chladu uvnitř skříňe je zajištěn díky skvěle promyšlenému designu systému ventilovaného chlazení a výparníku s antikorozi povrchovou úpravou.

- Regulace teploty digitálním termostatem se systémem automatického odtávání.
- Automatické odpařování odtávající vody.
- Elektronický hygromet.
- Nízkoúdržbový kondenzátor.
- Vnější opláštění v nerezové oceli nebo v černé povrchové úpravě.
- Součástí standardní dodávky jsou čtyři roštové police, každá o max. nosnosti 40 kg. Police se standardně dodávají v drátěném provedení s antibakteriálním plastovým povlakem.
- Zámek lednice součástí standardní výbavy.
- Jedno balení na paletu.

Volitelné příslušenství:

- Police elektrolyticky leštěné.
- Horizontální rameno k zavěšení masa uvnitř lednice.
- Nádoby na himálajskou sůl.
- Dodatečný podstavec.

Technické parametry FMA-900

Vnější rozměry (mm)*	600 × 620 × 925
Vnitřní rozměry (mm)*	490 × 474 × 686
Čistá hmotnost (kg)	70
Čistý vnitřní objem (l)	140
Spotřeba el. energie (kWh/24 h)	1,00
Klimatická třída	4. (30 °C - 55% RH)
Provozní teplota (°C)	0 / +20
Vlhkost (%)	60 až 90
Chladivo	R-600a
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED
Doprava kamionem s délkou návěsu 13 m	63

*(šířka × hloubka × výška)

Technické parametry FMA-1650

Vnější rozměry (mm)*	700 × 750 × 1 665
Vnitřní rozměry (mm)*	595 × 615 × 1 424
Čistá hmotnost (kg)	120
Čistý vnitřní objem (l)	496
Spotřeba el. energie (kW/24 h)	1,7
Klimatická třída	4. (30 °C - 55% RH)
Provozní teplota (°C)	0 / +20
Vlhkost (%)	60 až 90
Chladivo	R-600a
Napětí/kmitočet	230 V/50 Hz
Osvětlení	LED
Doprava kamionem s délkou návěsu 13 m	48

*(šířka × hloubka × výška)



ONNERA GROUP

