



对空间的热爱



葡萄酒展示柜与肉类熟成柜



*You make
it happen*

目录

对空间的热爱
05

葡萄酒展示柜
06

—— Enolux Advance葡萄酒展示柜：装饰元素
09

—— Advance系列特点
10

—— Enolux Concept葡萄酒展示柜：最为现代优雅的解决方案
15

—— Concept系列特点
16

肉类熟成柜
18

—— Meat-Ager Advance熟成柜：设计成熟的元素
21

—— Advance系列特点
22

—— Meat-Ager Concept熟成柜：尖端科技
27

—— Concept系列特点
28



对空间的热爱

法格为现代餐饮业推出了一系列新配送送餐解决方案。
我们的目标是打造和食客产生感情共鸣的理想空间，享受美食的理想环境。

葡萄酒展示柜

葡萄酒，大厅的焦点

在世界一半地区的餐厅里，葡萄酒都是当仁不让的餐桌主角。种类、风味与质地各异的葡萄酒让食客如此痴迷，以至于没有任何一家餐厅或者美食专家在设计菜单时会忘记加入一系列配餐酒。

食客探索新酒的兴趣让传统的菜单或酒单已经显得落伍了。美酒的品鉴过程甚至在入口之前就已经开始了：酒瓶形状、酒标设计、酒的颜色……

为了满足这一需求，也为了让您生意更上一层楼，法格专门推出了ENOLUX酒柜系列。

酒水展示

Enolux系列代表了法格展示与贮藏葡萄酒的理念，提高了贮存在其中的每一瓶葡萄酒的价值。

这一解决方案以三重优势为基础。

ENOLUX



装饰厅堂
自由组合
贮藏酒水





Enolux酒柜 Advance

装饰元素

Enolux是优雅美观的酒水橱窗。这类酒柜的独特设计能够吸引顾客的注意，发挥了陈列装饰的作用，适合餐厅、酒店和任何其他餐饮空间。它的建造细节使其成为了空间与餐厅大堂的装饰性元素。



建造理念



自由组合



易于安装与组装



贮藏酒水



制造理念

展示面积最大化

360°玻璃柜体，从任何一个角度都可以看到酒柜内部。柜壁均采用玻璃制作，甚至双体柜中间的隔层也是玻璃材质。

通体照明

所有角落均装有LED灯。灯光强度可以根据酒柜所在的环境调节通过遥控器进行调节。

颜色选择

我们可按照客户要求提供其他颜色的柜体或LED灯。



可自由组合安装

模块化设计

设备采用灵活设计，各个模块之间的侧壁可以完美衔接，从而打造各种模块化组合。这一特点让设备组合可以靠墙摆放，也可以用来分隔空间。

自行决定摆放方式Enolux酒柜可以安装一系列配件，从而让用户灵活选择倾斜、竖直或水平等酒瓶摆放方式，甚至在同一个柜体内都可以用不同方式摆放酒瓶。客户可以根据贮藏容量或产品可见度等具体需求来选择最合适的酒瓶摆放方式。



易于安装与组装

运输便利

为了便于处理，酒柜将分两个包裹邮寄。在安装时，只需将制冷模块放在柜体顶部，两个部分就能完全密封。

无需排水

水分自动蒸发。无需连接排水管道。



最佳酒水贮藏方式

通风系统

Enolux的制冷系统设有通风蒸发器，这一系统把冷空气送到酒柜里的各个位置，从而保证了柜内温度（4-18°C）的稳定与均匀。

湿度控制

不仅如此，用户还可以选择湿度控制系统，它能将相对湿度控制在最适合贮藏葡萄酒的50-60%，从而防止软木塞脱水，同时保持酒瓶标签的完美状态。

独立环境

双门型设备由两个完全隔离的空间组成，每个空间都由独立数字温控器进行控制。

在酒柜中可以贮藏不同类型的葡萄酒，让每种酒水都保存在最合适的温度。

带空气层和门封的双层玻璃墙保证了设备出色的隔热性。柜门开合后，这些设计能让柜内的温度更快地恢复至原先的温度。不仅如此，这也最大程度降低了冷凝的风险，节约了电能。

遥控型设备

客户可以选择不含制冷组件的葡萄酒展示柜，从而免受制冷装置马达振动所扰。这类型号的柜顶高度为200mm。



细节彰显不同

- 这些酒柜专为贮藏、展示与供应酒水而设计。
- 采用不锈钢制造，经得起专业人员高强度使用。
- 柜体两侧和中间的玻璃墙为内含空气夹层的双层玻璃。
- 发热玻璃门及门框，防止出现冷凝。
- 双向柜门既优化了空间利用，又简化了工作。
- 风冷系统让柜内的温度分布更均匀。
- 可选湿度控制系统，创造最适宜贮藏葡萄酒的环境。
- 每个空间均设有独立数字温控器。
- 设有蒸发器冷凝水滴水盘，可自动蒸发。无需排水。
- 四周有白光LED照明，可通过遥控系统进行调节。我们可按照客户要求提供其他颜色的LED灯。
- 为了方便运输，我们将把设备分两个包裹邮寄：主体和含有整套制冷系统的柜顶。
- 装饰性底座是整个系列的标准配置。

Enolux Advance葡萄酒展示柜技术数据

外部尺寸 (mm) *	862/1,697 x 632 x 2,300/2,600
外观选项	灰 (GRE) / 黑 (BLA)
柜门数量 (取决于具体配置)	1 / 2
放置选项	中央式/靠墙式
耗电量 (Kw, 取决于具体配置)	1.49 / 2.98 / 1.605 / 3.19 / 2.58 / 2.7
气候等级	V (40°C-40% HR)
可通过数字温控器调节的工作温度范围 (°C)	4-18
独立温度选项	1 / 2
烯烃氢氟烃制冷剂	R-452a (HFO / HFC)
电压/频率	230V/50Hz
照明	2700°K高强度LED灯

* (长x宽x高)





Enolux Concept酒柜

最为现代优雅的解决方案

新一代法格Concept系列酒柜为摆放或贮藏葡萄酒提供了最为现代优雅的解决方案。我们采用的新设计让设备化身为装饰性元素，有助于提升店铺的格调。



贮藏酒水



陈列展示



储物



完美温度



贮藏酒水

双层玻璃门和具有防紫外线功能的有色钢化玻璃墙能防止阳光影响葡萄酒品质。



储物

搁架是裹有黑色塑料层的金属杆，设备标配3个平面搁架和1个专为WR-180型设计的倾斜搁架。



陈列展示

垂直LED照明让酒柜内展示的每一瓶葡萄酒都清晰可见。LED灯不会在柜内产生热量，也不会影响葡萄酒的品质。



完美温度

法格电子控制系统可以将温度精确而稳定地保持在最适合熟化葡萄酒的区间（5-16°C）。



特点

- 专门用于摆放或贮藏葡萄酒。
- 外部为预涂漆钢板，内部为黑色医用级热成型钢板，带有嵌入式内部导轨（聚苯乙烯）。
- 45mm厚的注入式聚氨酯保温材料（密度为40kg/m³）。
- 强制通风制冷系统，配有低振动压缩机。
- 内部强制通风蒸发板，外部强制通风冷凝器，后者的维护需求很低。
- 电子数字温控及除霜系统，配有数字显示器。
- 可过滤紫外线的双层有色玻璃柜门，防止阳光影响酒水品质。
- 黑色包塑钢丝架，可轻松拆下清洁。
- 配件：3个平面搁架，1个用于展示精品葡萄酒或保存已开瓶葡萄酒的倾斜搁架（适用于WR-300/600型设备），1个适用于WR-180型设备的平面搁架。
- 垂直LED内部照明。
- 工作温度：5-16°C（环境温度32°C）。

技术数据 WR-600

外部尺寸 (mm) *	1,240 x 655 x 1850
容量 (L)	800
容量 (750ml酒瓶)	144
柜门数量	2
耗电量 (kW)	513
气候等级	V (40°C-40% HR)
可通过数字温控器调节的工作温度范围 (°C)	5-16
制冷剂	R-600
电压/频率	230V/50Hz
照明	LED

* (长x宽x高)

技术数据 WR-300

外部尺寸 (mm) *	620 x 655 x 1850
容量 (L)	400
容量 (750ml酒瓶)	72
柜门数量	1
耗电量 (kW)	257
气候等级	V (40°C-40% HR)
可通过数字温控器调节的工作温度范围 (°C)	5-16
制冷剂	R-600
电压/频率	230V/50Hz
照明	LED

* (长x宽x高)

技术数据 WR-180

外部尺寸 (mm) *	505 x 655 x 950
容量 (L)	130
容量 (750ml酒瓶)	25
柜门数量	1
耗电量 (kW)	225
气候等级	V (40°C-40% HR)
可通过数字温控器调节的工作温度范围 (°C)	5-16
制冷剂	R-600
电压/频率	230V/50Hz
照明	LED

* (长x宽x高)

肉类熟成柜

提升食品价值

肉类、肉制品和奶酪的熟成工艺能增加这些食品的价值。熟成方法是把这些食品在非常精确的温湿度和通风条件下保存一定时间。

例如，肉类在熟成过程中会逐渐变得更加柔嫩，同时风味也变得更加浓郁。熟化后的食品可以按照比原先更高的价格出售，从而提高了企业与商户的利润。

Meat-Ager熟成柜

Meat-Ager系列代表了法格熟成与陈列食品的理念，提高了柜中每件产品（新鲜肉类，肉制品，奶酪）的价值。

这一解决方案以三重优势为基础。







Meat-Ager肉类熟成柜 Advance

食品熟成

高级美食。Meat-Ager熟成柜是经营肉类、肉制品和奶酪的商家的理想选择，因为它同时具有两种功能。首先，它配有精确的控制系统，可以让食品在理想的温湿度状态下熟成。其次，熟成柜同样也是外形优雅展示柜，能向顾客展示贮存在其中的食品。



两种款型，灵活
可选



减少重量损失



肉类熟成技术



模块化设计



两种款型，灵活可选

客户可根据自身具体情况在两款设备中进行选择。

MA型设备有外部供水装置，用于熟化与展示鲜肉、肉制品和奶酪。设备可通过供水装置独立控制温湿度，因此可以熟化肉制品与奶酪。

MD型设备没有供水装置，用于熟化与展示肉类。熟成柜可以把温度及相对湿度分别保持在0-4°C及60%-90%的范围内，这是熟化肉类所需的条件。

供水装置

MA型设备采用反渗透外部供水装置。它的过滤器可以净化水中的气味、怪味和杂质。

遥控型设备

客户可以选择不含制冷组件的葡萄酒展示柜，从而免受制冷装置马达振动所扰。MD型设备的柜顶高度为200mm。MA型设备的柜顶为300mm。

个性化摆放方式

每个商户可根据自身需求把食品摆放在不同的搁架上，或者挂在钩子上。



减少重量损失

在熟成过程中，食品自身含有的水分会蒸发掉一部分，从而导致重量减轻，尤其是肉类。由此损失的重量会直接影响到成本。法格肉类熟成柜拥有湿度控制系统，从而降低了水分蒸发造成的重量损失。这保证了销售利润。

湿度控制

设备通过紧凑型超声波雾化器（MA型）或蒸发作用及风扇（MD型）控制湿度。





肉类熟成技术



制冷系统可在0-4°C之间调节温度，调节时以0.1°C为单位。最大偏差为2°C，热稳定性有保障。



风冷系统非常精确。蒸发器吸气系统的紫外线杀菌灯能给空气杀毒。



通风系统能制造风速为1.5-2m/s的气流。这种气流对保护食品不受外界因子污染非常重要。



MA型熟成柜：超声波雾化器湿度控制系统。
MD型熟成柜：电子湿度控制系统。可在60%-90%的范围内调整相对湿度。



MA型熟成柜：通过反渗透过滤装置进行水处理。
这一系统对水进行过滤与纯化处理，防止食品被未经处理的水污染。



LED照明系统，色温为2700°K。
昆虫无法感知这种光线，从而保护食品免受昆虫侵扰。



模块化设计

模块化设计

设备采用灵活设计，各个模块之间的侧壁可以完美衔接，从而打造各种模块化组合。这一特点让设备可以组合靠墙摆放，也可以用来分隔空间。

此外，Meat-Ager熟成柜还可以和Enolux酒柜集成安装在一起，并排展示食品与葡萄酒。

展示面积最大化

360°玻璃柜体，从任何一个角度都可以看到酒柜内部。柜壁均采用玻璃制作，甚至双体柜中间的隔层也是玻璃材质。

所有角落均装有LED灯。灯光强度可以通过遥控器进行调节，从而让柜内灯光和酒柜所在的环境一致。

颜色选择

我们可按照客户要求提供其他颜色的柜体或LED灯。

运输便利

为了便于处理，酒柜将分两个包裹邮寄。在安装时，只需将制冷模块放在柜体顶部，两个部分就能完全密封。

细节彰显不同

- 这些肉类熟成柜专为熟化、展示与供应鲜肉、肉制品和奶酪而设计。
- 采用不锈钢制造，经得起专业人员高强度使用。
- 柜体两侧和中间的玻璃墙为内含空气夹层的双层玻璃。
- 发热玻璃门及门框，防止出现冷凝。

- 双向柜门既优化了空间利用，又简化了工作。
- 蒸发器吸气装置的紫外线灯能给空气杀毒。
- 为了方便运输，我们将把设备分两个包裹邮寄：主体和含有制冷单元的柜顶。
- 装饰性底座是整个系列的标准配置。

- 鲜肉熟成柜具体特性 (MD型)**
- 设有蒸发器冷凝水滴水盘，可自动蒸发。无需排水。
- 鲜肉、肉制品和奶酪熟成柜具体特性 (MA型)**
- 风冷系统让柜内的温度分布更均匀。
 - 外部供水装置，1/2英寸进水口。1/2英寸排水口。
 - 反渗透水处理系统。

技术数据 (MA型)

外部尺寸 (mm) *	862/1,697 x 632 x 2,300/2,600
外观选项	灰 (GRE) / 黑 (BLA)
柜门数量 (取决于具体配置)	1 / 2
放置选项	中央式/靠墙式
耗电量 (Kw, 取决于具体配置)	1.09 / 1.17 / 1.965 / 2.07
气候等级	V (40°C-40% HR)
可通过数字温控器调节的工作温度范围 (°C)	0-4
可通过超声波雾化器调整的湿度水平 (%)	60-90
烯烃氢氟烃制冷剂	R-452a (HFO / HFC)
电压/频率	230V/50 Hz
照明	2700°K高强度LED灯

* (长x宽x高)

技术数据 (MD型)

外部尺寸 (mm) *	862/1,697 x 632 x 2,300/2,600
外观选项	灰色 (GRE) 或黑色 (BLA)
柜门数量 (取决于具体配置)	1 / 2
放置选项	中央式/靠墙式
耗电量 (Kw, 取决于具体配置)	1.83 / 1.91 / 3.07 / 3.25
气候等级	IV (30°C-55% HR) V (40°C-40% HR)
工作温度 (°C)	0-20
可通过数字温控器调节的湿度范围 (%)	60-90
烯烃氢氟烃制冷剂	R-452a (HFO / HFC)
电压/频率	230V/50 Hz
照明	2700°K高强度LED灯

* (长x宽x高)





Meat-Ager肉类熟成柜 Concept

尖端科技，非同一般的美味

法格专业肉类熟成柜用于贮存与熟化牛肉及其他可以通过熟成来改善风味的产品，为客户带来全新美食体验。

产品外观优雅迷人，采用最新技术，肉类自然熟成系统可以为食材带来极为柔嫩、风味浓郁的口感。



可靠



高效



设计优雅



安装简单



可靠

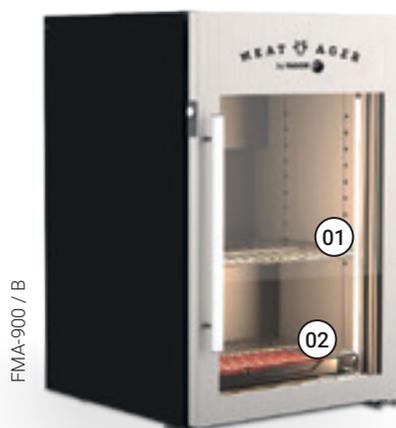
熟成柜的活性炭过滤器发挥了空气净化器的作用，可以在熟成过程中杀灭所有的微生物，保证了熟成肉的卓越品质，同时也将重量损失降到了最低程度。

01

更加稳固的搁架，用于放置更重的肉类。

02

喜马拉雅盐托盘。



FMA-900 / B



设计优雅

优雅的橱柜及有色玻璃门设计不仅保护肉类品质不受紫外线影响，也让肉类外观显得更加诱人。功能化设计让熟成柜可以灵活进行安装。

01

用来悬挂与展示肉类的
不锈钢杆。

02

LED灯，不产生紫
外辐射。

03

标准配置锁定
装置。

04

个性化外壳：
·外壳有不锈钢和黑色
表面两种可选。

05

可选电抛光表面搁
架。

06

有色玻璃门，可过
滤外部UV光线。



FMA-1650 / B



高效

法格肉类熟成柜的亮点在于创新设计和高效性能。它的温湿度控制及UVC灭菌系统可以在设备内部产生足够的空气循环，从而最大程度地保证食品安全。

	FMA-1650	FMA-900
内部净容量 (L)	496	140
24小时使用耗电量 (kW)	1.7	1
制冷剂	R-600a	R-600a
电压/频率	230V/50Hz	230V/50Hz



安装简单

易于安装
随插随用。

易于使用

您只需要把肉类放入设备，耐心等待几周时间，即可享用到独一无二的美食体验。经过熟化处理的肉类具有卓越的品质，重量损失也降到了最低程度。

易于清洁

圆润的边框和功能性很强的设计大大简化了清洁工作。

易于维护

特点

- 熟成柜内的垂直LED照明让柜中的食品清晰可见，而不会产生紫外辐射。
- 熟成柜内外均采用钢板制造，更加坚实。
- 紫外线空气消毒系统。
- 活性炭过滤器。
- 不含氯氟烃的注入式聚氨酯生态保温材料（密度为40kg/m³）。
- 双层玻璃门的铰链有自动关门及保持开启角度的功能。
- 正面有两个可调节高度的支撑脚，背面有四个滚轮，便于设备移动。
- 设计巧妙的风冷系统和涂有抗腐蚀涂层的蒸发器保证了熟成柜内部冷气的均匀分布。

- 温度由带自动除霜功能的数字温控器控制。
- 自动蒸发除霜产生的水。
- 电子加湿器。
- 冷凝器的维护需求很低。
- 外壳有不锈钢和黑色表面两种可选。
- 配有四个搁架，每个搁架最大承重40kg。标准搁架是裹有抗菌塑料层的金属杆。
- 机门锁为标准配置。
- 独立托盘包装。

选项：

- 电抛光表面搁架。
- 用于悬挂产品的横向搁架。
- 喜马拉雅盐托盘。
- 额外底座。

技术数据 FMA-900

外部尺寸 (mm) *	600 x 620 x 925
内部尺寸 (mm) *	490 x 474 x 686
净重 (kg)	70
内部净容积 (L)	140
24小时耗电量 (Kw)	1.00
气候等级	4 (30°C-55% HR)
工作温度 (°C)	0-20
湿度水平 (%)	60-90
制冷剂	R-600a
电压/频率	230V/50 Hz
照明	LED
13m卡车运输	63

* (长x宽x高)

技术数据 FMA-1650

外部尺寸 (mm) *	700 x 750 x 1665
内部尺寸 (mm) *	595 x 615 x 1424
净重 (kg)	120
内部净容积 (L)	496
24小时耗电量 (Kw)	1.7
气候等级	4 (30°C-55% HR)
工作温度 (°C)	0-20
湿度水平 (%)	60-90
制冷剂	R-600a
电压/频率	230V/50Hz
照明	LED
13m卡车运输	48

* (长x宽x高)



ONNERA GROUP

