



Distribución

Pasión por
los espacios.

Vinacotecas
Cavas de maduración





Índice

Pasión por los espacios.

04

Vinacotecas.

06

— Enolux. El vino en el centro de la sala.

09

— Elemento decorativo.

10

— Máxima libertad compositiva.

12

— La mejor conservación del vino posible.

13

— Detalles que marcan la diferencia.

14

— Accesorios opcionales.

17

Cavas de maduración.

18

— Revalorizar el producto.

22

— Exposición con diseño modular.

23

— Flexibilidad en dos gamas.

24

— Tecnología de maduración de la carne.

25

— Detalles que marcan la diferencia.

26

— Accesorios opcionales.

29

Pasión por los espacios.

Fagor ha desarrollado una nueva gama de soluciones de distribución para la restauración moderna.

Nuestro objetivo es crear espacios óptimos, que conecten con las emociones de los comensales. El marco perfecto para disfrutar de una buena comida.





Vinacotecas



ENOLUX

El vino en el centro de la sala.

El vino es el protagonista indiscutible en las mesas de los restaurantes de medio mundo. Sus distintas variedades, sabores y texturas han seducido a tantos comensales que restauradores y profesionales gastronómicos no se plantean el diseño de un menú sin una selección de vinos apropiada.

La curiosidad de los clientes por descubrir nuevos vinos ha generado la necesidad de presentarlos más allá de las cartas o listas tradicionales. La degustación de un buen caldo comienza incluso antes de probarlo, desde apreciar la forma de la botella, el diseño de la etiqueta o el color del vino.

Para satisfacer estas necesidades y potenciar su negocio, Fagor presenta su nueva gama de cavas de vino ENOLUX.

Exposición del vino.

ENOLUX es el concepto de Fagor para la exposición y conservación del vino que incrementa el valor de cada botella almacenada en su interior.

La solución se basa en una terna de beneficios.

ENOLUX



Decoración sala
Libertad compositiva
Conservación vino

Elemento decorativo.



ENOLUX es un elegante escaparate para el vino. Estas vinacotecas han sido diseñadas para **atraer la atención y servir como reclamo visual** a los clientes de restaurantes, hoteles y, en general, cualquier tipo de espacio gastronómico. Sus detalles constructivos las convierten en **elementos decorativos** que valorizan los espacios y salas del restaurante.



360° de cristal. La filosofía constructiva de ENOLUX permite una visión del interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Ni un solo espacio sin iluminar. Es uno de los principios rectores del diseño de ENOLUX. La intensidad de la luz puede regularse mediante un mando a distancia suministrado que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde esté instalada la vinacoteca.

Máxima libertad compositiva.



Diseño modular. Las vinacotecas ENOLUX pueden combinarse entre sí y de esta manera adaptarse a la disposición espacial de cada área de restauración. Incluso es posible crear composiciones de vinacotecas que sirvan como **delimitador de salas** o ambientes.



Disposición ajustable. Las vinacotecas ENOLUX cuentan con un sistema de accesorios que brinda la máxima flexibilidad para posicionar las botellas de vino de manera oblicua, vertical u horizontal, incluso dentro del mismo cuerpo. Es posible seleccionar la composición de botellas favorita para cada circunstancia, ya sea enfocada a **capacidad o visibilidad**.

La mejor conservación del vino posible.



ENOLUX dispone de un sistema de refrigeración ventilado que garantiza la **estabilidad y uniformidad térmica entre +4 y +18°C**.

Control opcional para mantener el **nivel de humedad relativa al 50-60%**, ambiente óptimo para conservar vino, evitando la deshidratación del corcho y manteniendo la etiqueta en perfectas condiciones.

Excelente aislamiento gracias a los cristales de doble pared con cámara de aire y los burletes magnéticos de las puertas. Gracias a ellos, la temperatura del interior se recupera más rápidamente tras una apertura de puerta. Adicionalmente, se minimiza el riesgo de condensaciones y se reduce el consumo eléctrico.

Grupo remoto opcional para eliminar las vibraciones producidas por el motor del equipo refrigerado.

Detalles que marcan la diferencia.



Máxima superficie de exposición

360° en cristal que permite la visión del interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Control de humedad

Control opcional para mantener el nivel de humedad relativa entre 50%-60%, ambiente óptimo para conservar el vino.



Diposición personalizable

Las botellas puede ser colocadas en vertical, oblicuo o en horizontal, en función de la necesidad de cada establecimiento.



Diseño modular

Diseño flexible que permite hacer composiciones modulares gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente una con otra. Esta característica permite crear conjuntos que hagan la función de paredes o separadores de ambientes.



Sistema ventilado

El sistema de frío formado por un evaporador ventilado distribuye el aire refrigerado en el interior, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.



Opciones de colores

Otras opciones de colores de cava y luz LED disponibles bajo demanda.



Versión remota

Opcionalmente las vinacotecas pueden servirse sin grupo frigorífico. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 300 mm.



Versión tropicalizada

Versión para clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%) que incluye marcos de los cristales calefactados.



Entrega fácil

Para facilitar su manipulación, las cavas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara y el bloque queda totalmente hermético.



Ambientes independientes

El modelo de 2 puertas puede estar formado por dos ambientes totalmente aislados y controlados cada uno por un termostato digital independiente. Es posible almacenar diferentes tipos de vino, cada uno a la temperatura más adecuada.



Luz LED en todas las esquinas

La intensidad puede regularse mediante un mando a distancia que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la vinacoteca.



No requiere desagüe

Evaporación automática del agua. No se requiere instalar una conexión a la red.

Características técnicas de las vinacotecas.



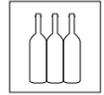
- Cava de vinos especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal doble y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Control de humedad opcional para crear un ambiente óptimo de conservación del vino.
- Termostato digital independiente para cada ambiente.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Iluminación LED blanco perimetral, regulable mediante control remoto. Otras opciones de colores LED disponibles bajo demanda.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo el sistema frigorífico completo.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefina hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en condiciones de clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%): +4°C a +18°C.

Gama básica de vinacotecas Enolux.

Ref.	Nombre del modelo	Voltaje (V)	Frecuencia	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Acabado	Puertas	Tipo	Temperaturas
19067714	WC-2302-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	2
19067715	WC-2301-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Negro	1	Central	1
19067716	WC-2302-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	2
19067717	WC-2601-T1-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Gris	1	Central	1
19067718	WC-2602-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	2
19067719	WC-2601-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Negro	1	Central	1
19067840	WC-2602-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	2
19067841	WC-2301-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural	1
19067842	WC-2302-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	2
19067843	WC-2301-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural	1
19067844	WC-2302-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	2
19067845	WC-2601-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural	1
19067846	WC-2602-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	2
19067847	WC-2601-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural	1
19067848	WC-2602-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	2
19067849	WC-2302-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	1
19067850	WC-2302-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	1
19067851	WC-2602-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	1
19067852	WC-2602-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	1
19067853	WC-2302-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	1
19067854	WC-2302-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	1
19067855	WC-2602-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	1
19067856	WC-2602-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	1

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Accesorios opcionales.

	Laterales de metacrilato con estantes de varilla	Botellas x estante	Estantes x cuerpo cava	Botellas x cuerpo cava	
		 BORDEAUX			
	19067947 DIM-20-23 (h 2300 mm)	7 botellas	9 estantes	63 botellas	
	19067948 DIM-20-26 (h 2600 mm)	7 botellas	11 estantes	77 botellas	
	Estantes de acero inoxidable o metacrilato y gancho para embutidos	Botellas x estante	Estantes x cuerpo cava (h 2300 / 2600 mm)	Botellas x cuerpo cava (h 2300 / 2600 mm)	
		19067949 DIS-90	42 botellas	3 / 4 estantes	168 / 210 botellas (usando base cava)
		19067950 DIS-0-90	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas
		19067951 DIS-0-180	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas
		19067952 DIS-20	9 botellas	9 / 11 estantes	81 / 99 botellas
		19067953 DIM-90	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg
		19067988 G-10	10 kg (embutido)		

SF (separador frontal): Accesorio para unir dos módulos mejorando la ventilación y el rendimiento del bloque resultante. Si la cava es central se deben solicitar 2 unidades.

· 19067954 SF-23-BLA · 19067956 SF-26-BLA
· 19067955 SF-23-GRE · 19067957 SF-26-GRE



**Cavas de
maduración**



Revalorizar el producto.

La maduración de la **carne, embutido o queso** es un proceso que **aporta valor añadido** al producto. Esto se consigue manteniendo estos alimentos en unas condiciones muy precisas de **frío, humedad y ventilación** durante un **tiempo** determinado.

En la maduración de la carne, por ejemplo, ésta va evolucionando, suavizando su textura a la vez que su sabor se concentra. A la postre el producto obtenido se puede vender a un precio superior al original, mejorando la rentabilidad del negocio.

Meat-Ager.

MEAT-AGER es el concepto de Fagor para la maduración y exposición de alimentos que incrementa el valor de cada producto (carne, embutidos, queso) almacenado en su interior. La solución se basa en una terna de beneficios.

MEAT  AGER



Maduración
Exposición
Flexibilidad

Maduración de los alimentos.



Alimentos gourmet. Meat-Ager es el producto idóneo para todo negocio que quiera vender carne, embutidos o quesos madurados ya que sirve un doble propósito. En primer lugar, **madura el producto** gracias a sus precisos sistemas de control, que permiten mantener el alimento en la franja óptima de temperatura y humedad. A mismo tiempo, también sirve de **elegante expositor** para mostrarlos al cliente.

Sin pérdida de peso. Parte del proceso de maduración conlleva una pérdida de peso debida a la evaporación del agua contenida en el producto, especialmente importante en el caso en la carne. Esa pérdida de peso afecta directamente a la inversión realizada. Gracias a su sistema de **control de humedad**, Meat-Ager consigue reducir la pérdida de peso por evaporación. De esta forma su rentabilidad está asegurada.

Exposición con diseño modular.



Gran exposición del producto gracias a que todos los lados de la cava están **acristalados y con luz LED**. Asimismo, los armarios Meat-Ager puede integrarse con las cavas Enolux para crear espacios que permitan la exhibición conjunta de alimentos y vino.

Flexibilidad en dos gamas.



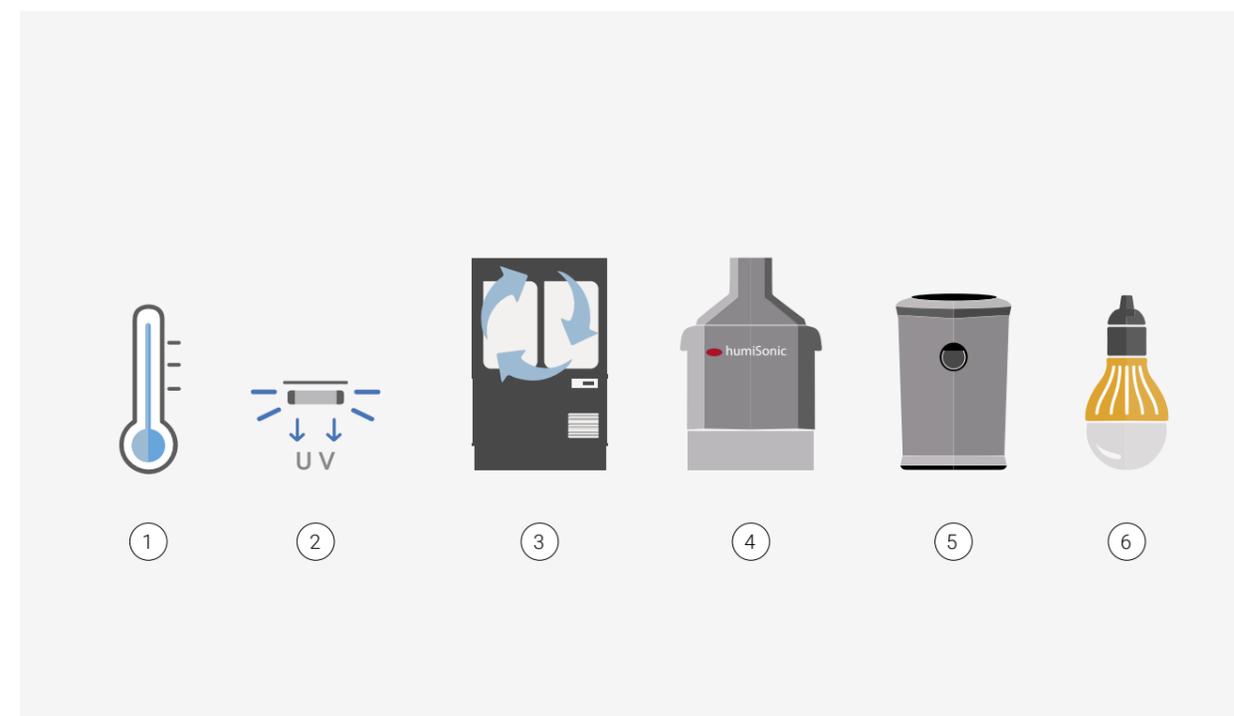
Dos gamas de producto en función de la aplicación requerida.

Modelos MA que incorporan **aporte de agua** externa para la maduración y exposición de **carne, embutidos y queso**. El aporte de agua permite independizar el control de humedad de la temperatura, por lo que es posible curar embutidos o quesos.

Modelos MD, sin aporte de agua, diseñados para la maduración y presentación de **carne**. Son capaces de mantener la temperatura entre 0 y 4° y la humedad relativa entre 60 y 90%, condiciones requeridas para la maduración de carne.

Los alimentos pueden ser colocados en diferentes estantes o colgados de ganchos, suministrados como accesorios, en función de la necesidad de cada establecimiento.

Tecnología de maduración de la carne.



1. Sistema de refrigeración regulable entre 0° y 4° C con pasos de 0,1°C. Margen de variación máximo de 2°C, la estabilidad térmica está asegurada.
2. Lámpara germicida ultravioleta en la aspiración del evaporador para la esterilización del aire.
3. Sistema de ventilación que crea una corriente de aire entre 1,5 y 2 m/s. Esta corriente es clave para proteger el producto de agentes externos.
4. Cavas MA: Control de humedad con nebulizador por ultrasonidos. Cavas MD: Control electrónico de humedad. Regulación de humedad media relativa de entre 60 al 90%.
5. Cavas MA: Tratamiento del agua mediante filtros de ósmosis inversa. Este sistema criba y purifica el agua, evitando la contaminación del producto por la adición de agua sin depurar.
6. Sistema de iluminación LED con una temperatura de color de 2700°K. No detectable por la visión de insectos, vuelve invisible al producto y lo protege de éstos.

Detalles que marcan la diferencia.



Máxima superficie de exposición

360° en cristal que permite la visión del interior de la cava desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Disposición personalizable

Los alimentos pueden ser colocados en diferentes estantes o colgados de ganchos, en función de la necesidad de cada establecimiento.



Evaporadores con luz UV

Sistema de frío ventilado muy preciso. Luz ultravioleta germicida en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.



Luz LED en todas las esquinas

La intensidad puede regularse mediante un mando a distancia que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la cava.



Control de humedad

Sistema controlado por un humidificador nebulizador compacto por ultrasonidos (MA) o mediante evaporar y ventilador (MD).



Diseño modular

Diseño flexible que permite hacer composiciones modulares gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente una con otra. Esta característica permite crear conjuntos que hagan la función de paredes o separadores de ambientes.



Versión tropicalizada

Versión para clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%) que incluye marcos de los cristales calefactados.



Opciones de colores

Otras opciones de colores de cava y luz LED disponibles bajo demanda.



Aporte de agua

En los modelos MA, aporte de agua externo mediante sistema de ósmosis inversa. Sus filtros purifican el agua de olores, sabores e impurezas.



Versión remota

Opservirse sin grupo frigorífico. En estos modelos, la altura de cionalmente las cavas pueden la parte superior se reduce a 300 mm.



Entrega fácil

Para facilitar su manipulación, las cavas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara y el bloque queda totalmente hermético.

Características técnicas de la cava de maduración de carne, embutido y queso (MA).

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne, embutido y queso.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y un (1) termostato para el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 20°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.



- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Condiciones de trabajo: Clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%).

Ref.	Nombre del modelo	Voltaje (V)	Frecuencia	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Acabado	Puertas	Tipo
19067881	MA-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural
19067882	MA-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural
19067883	MA-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural
19067884	MA-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural
19067889	MA-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural
19067890	MA-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural
19067891	MA-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central
19067892	MA-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central
19067893	MA-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural
19067894	MA-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural
19067895	MA-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central
19067896	MA-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Características técnicas de la cava de maduración de carne (MD).

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y un (1) termostato para el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Termostato para el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.



- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono.
- Condiciones de trabajo: Clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%).

Ref.	Nombre del modelo	Voltaje (V)	Frecuencia	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Acabado	Puertas	Tipo
19067885	MD-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural
19067886	MD-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural
19067887	MD-2301-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Gris	1	Central
19067888	MD-2301-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Negro	1	Central
19071154	MD-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural
19071155	MD-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural
19071156	MD-2601-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Gris	1	Central
19071157	MD-2601-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Negro	1	Central
19067897	MD-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural
19067898	MD-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural
19067899	MD-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central
19067900	MD-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central
19067901	MD-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural
19067902	MD-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural
19067903	MD-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central
19067904	MD-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Accesorios opcionales.

	19067989 HSM-4	4 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.
	19068295 HSM-6	6 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.
	19067991 BS1	Barra superior para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg. 2 BS1 por puerta.
	19067951 DIS-0-180	Estante de acero inoxidable para colgar salamis, embutidos, piezas menores de carne.
	19067990 DIS-MB	Estante perforado de acero inoxidable para dejar piezas de carne.
	19067994 DIS-M	Estante perforado de acero inoxidable. Solo aplica a modelos MA de 1 cuerpo.
	19067953 DIM-90	Estante de metacrilato transparente para queso y embutido.
	19067988 G-10	Gancho para colgar salamis, embutidos y piezas menores de carne. Máximo 10 kg.
	19067993 G-200	Gancho para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg.

SF (separador frontal): Accesorio para unir dos módulos mejorando la ventilación y el rendimiento del bloque resultante. Si la cava es central se deben solicitar 2 unidades.

- 19067954 SF-23-BLA · 19067956 SF-26-BLA
- 19067955 SF-23-GRE · 19067957 SF-26-GRE

* La sal rosa del Himalaya estabiliza la humedad en la cava y potencia la concentración del sabor de la carne.



ONNERA GROUP

