

# Vinotecas y cavas de maduración

Vinotecas Enolux.....	433
— Advance.....	433
— Concept.....	435
Cavas de maduración Meat Ager.....	436
— Advance Carne, embutido y queso (MA) ....	436
— Advance Carne (MD).....	437
— Concept.....	439

# La vinoteca para cada necesidad

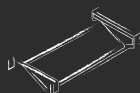
Cuántas botellas caben ?

Te aconsejamos utilizar este tipo de estante para...

Ejemplo de composición según la altura de la cava 2300 / 2600



Capacidad  
**09** botellas/  
estante

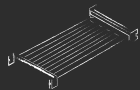


**x2 / x2**  
DIS-20



Capacidad  
**08** botellas/  
estante

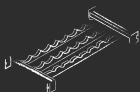
Vinos tranquilos y/o de baja graduación



**x1 / x2**  
DIS-0-180



Capacidad  
**08** botellas/  
estante

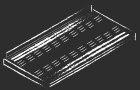


**x1 / x2**  
DIS-0-90



Capacidad  
**43** botellas/  
estante

Champán, cavas, espumosos y vinos de alta graduación



**x1 / x1**  
DIS-90



Capacidad  
**43** botellas/  
estante

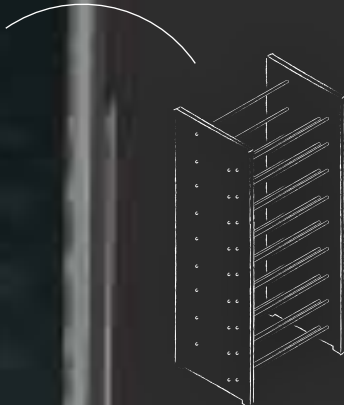
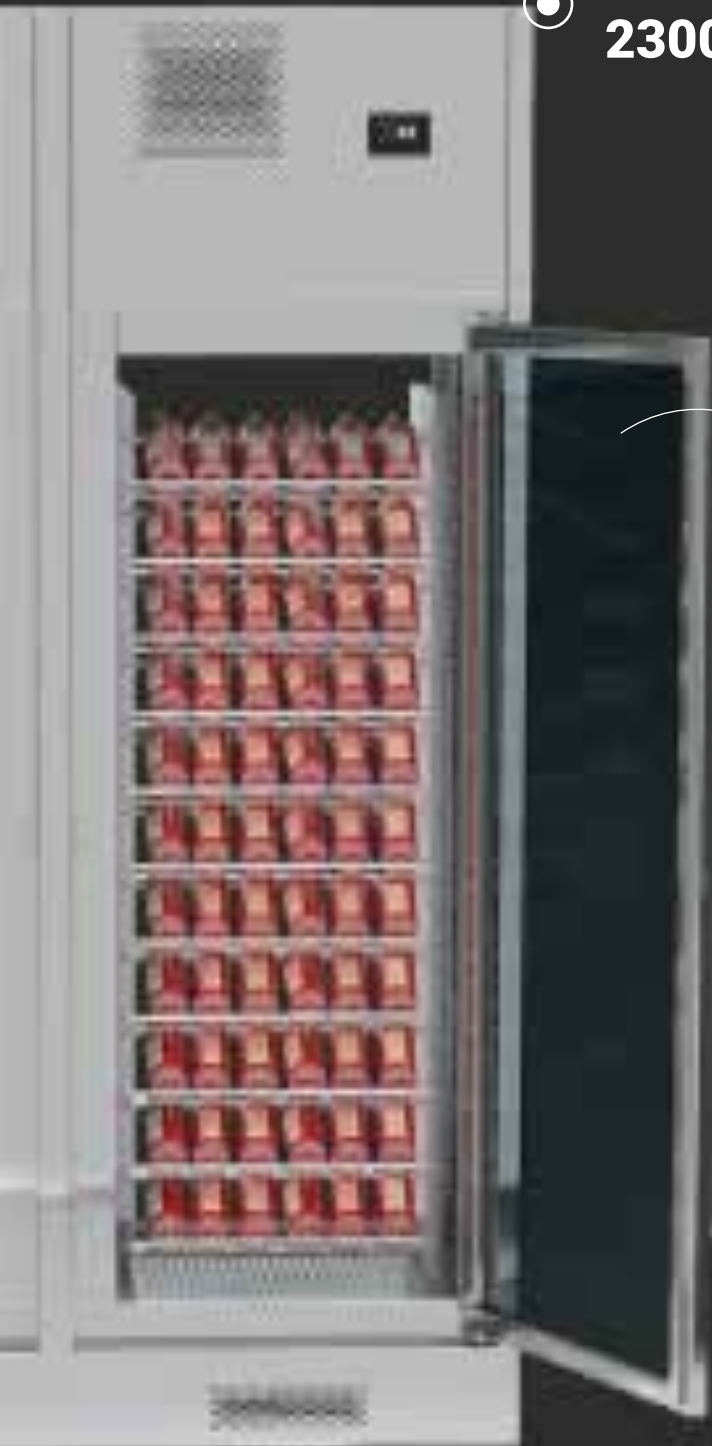
**Base**





Altura cava

**2300 / 2600**  
mm



DIM-20-23  
DIM-20-26

DIM-20-23

DIM-20-26

Capacidad

**63** botellas/  
bloque

Capacidad

**77** botellas/  
bloque

**09** estantes/  
bloque

**11** estantes/  
bloque



Capacidad

**07** botellas/  
estante

# Vinotecas Enolux | Advance



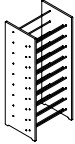

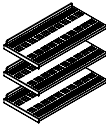
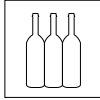
## Características Generales

- 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.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- 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.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R290 (HC).
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%)







MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	TEMPERATURAS	POTENCIA (W)	€	
<b>VINOTECAS CENTRALES</b>									
	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50	19092285	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1335	10.771
	FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19092297	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2520	18.322
	FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50	19092282	862 x 632 x 2300	Negro	1	1	1335	10.771
	FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19092294	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2	2520	18.322
	FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50	19092303	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1420	11.149
	FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19092315	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	2800	19.344
	FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50	19092300	862 x 632 x 2600	Negro	1	1	1420	11.149
	FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19092312	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2	2800	19.344
	FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19092291	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2295	17.648
	FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19092288	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1	2295	17.648
	FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19092309	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	18.750
	FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19092306	1697 x 632 x 2600	Negro	2	1	2700	18.750
<b>VINOTECAS MURALES</b>									
	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50	19092321	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1335	10.347
	FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50	19092333	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2520	17.643
	FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50	19092318	862 x 632 x 2300	Negro	1	1	1335	10.347
	FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19092330	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2	2520	17.643
	FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50	19092339	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1420	10.896
	FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50	19092351	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	2800	18.689
	FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50	19092336	862 x 632 x 2600	Negro	1	1	1420	10.896
	FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19092348	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2	2800	18.689
	FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50	19092327	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2295	17.237
	FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19092324	1697 x 632 x 2300	Negro	2	1	2295	17.237
	FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50	19092345	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	18.109
	FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19092342	1697 x 632 x 2600	Negro	2	1	2700	18.109

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

## Accesorios

LATERALES DE METACRILATO CON ESTANTES DE VARILLA	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA	BOTELLAS X CUERPO CAVA	€
	 BORDEAUX			
DIM-20-23 (h 2300 mm) 19067947	7 botellas	9 estantes	63 botellas	1.648
DIM-20-26 (h 2600 mm) 19067948	7 botellas	11 estantes	77 botellas	1.814

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)	€
 DIS-90 19067949	43 botellas	3 / 4 estantes	172 / 215 botellas (usando base cava)	296
 DIS-0-90 19067950	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	372
 DIS-0-180 19067951	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	221
 DIS-20 19067952	9 botellas	9 / 11 estantes	81 / 99 botellas	217
 DIM-90 19067953	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	237
 G-10 19067988	10 kg (embutido)			32

## Ejemplos de composición de estantes

																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (118 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (134 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-0-180</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-90</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (118 BOTELLAS)	2600 mm (134 BOTELLAS)	DIS-0-180	2	3	DIS-0-90	2	3	DIS-90	1	1	BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (147 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (165 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-20</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>DIS-90</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (147 BOTELLAS)	2600 mm (165 BOTELLAS)	DIS-20	2	4	DIS-90	2	2	BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (77 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (94 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-0-180</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>DIS-20</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (77 BOTELLAS)	2600 mm (94 BOTELLAS)	DIS-0-180	4	5	DIS-20	5	6
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (118 BOTELLAS)	2600 mm (134 BOTELLAS)																																													
DIS-0-180	2	3																																													
DIS-0-90	2	3																																													
DIS-90	1	1																																													
BASE	1	1																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (147 BOTELLAS)	2600 mm (165 BOTELLAS)																																													
DIS-20	2	4																																													
DIS-90	2	2																																													
BASE	1	1																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (77 BOTELLAS)	2600 mm (94 BOTELLAS)																																													
DIS-0-180	4	5																																													
DIS-20	5	6																																													
																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (72 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (88 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-0-180</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (72 BOTELLAS)	2600 mm (88 BOTELLAS)	DIS-0-180	4	5	DIS-0-90	5	6	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (120 ESTANTES)</th> <th>2600 mm (137 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-20</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>DIS-90</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (120 ESTANTES)	2600 mm (137 BOTELLAS)	DIS-20	2	3	DIS-0-90	2	3	DIS-90	1	1	BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">Nº ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (104 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (121 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DIS-20</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	Nº ESTANTES		2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)	DIS-20	5	6	DIS-0-90	2	3	BASE	1	1
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (72 BOTELLAS)	2600 mm (88 BOTELLAS)																																													
DIS-0-180	4	5																																													
DIS-0-90	5	6																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (120 ESTANTES)	2600 mm (137 BOTELLAS)																																													
DIS-20	2	3																																													
DIS-0-90	2	3																																													
DIS-90	1	1																																													
BASE	1	1																																													
TIPO	Nº ESTANTES																																														
	2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)																																													
DIS-20	5	6																																													
DIS-0-90	2	3																																													
BASE	1	1																																													

# Vinotecas Enolux | Concept



## Características Generales

- Nuestra nueva gama de cavas de vinos ofrece una solución más moderna y elegante para almacenar botellas o conservarlas para su consumo. Gracias a nuestro nuevo diseño los equipos son también un elemento decorativo que aporta estilo a tu negocio.
- Exterior en chapa de acero prelacada e interior en termoconformado sanitario negro con guías interiores embutidas (poliestireno).
- 45 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor de baja vibración.

- Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior, condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Puerta de doble cristal tintado con filtro

ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.

- Estantes en varilla de acero plastificado negro fácilmente desmontables para su limpieza.

- Dotación: 3 estantes planos y 1 estante inclinado para la presentación de botellas destacadas o conservación

de botellas abiertas (para modelos WR-300/600) y 1 unidad plana para el modelo WR-180.

- Iluminación interior vertical LED.

- Temperatura de trabajo: +5 °C, +16 °C (ambiente 32 °C).



CWC-180



CWC-300



CWC-600



KIT-CWC-180

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	€
	CWC-180	R-600a	50	19089796	505x570x950	1	130	25	225	1.208
			60	19089797					-	1.232
	CWC-300	R-600a	50	19089798	620x655x1.850	1	400	72	257	1.737
			60	19089799					-	1.772
	CWC-600	R-600a	50	19089800	1.240x655x1.850	2	800	144	513	3.446
			60	19089801					-	3.515

## Accesorios


KIT	CÓDIGO	CANTIDAD DE KITS A PEDIR POR MÁQUINA			€
		WR-180	WR-300	WR-600	
KIT ESTANTES DE VARILLA NEGRAS					
Estante varilla negra WR-180	19097789	x1	-	-	128
Estante varilla negra WR-300	19097794	-	x1	x1	167
Estante varilla negra 45° WR-300	19097795	-	x2	x2	42
KIT ESTANTES DE MADERA					
Estante de madera WR-180	19097793	x1	-	-	436
Estante de madera WR-300	19097791	-	x1	x1	453
Estante de madera 45° WR-300	19097792	-	x2	x2	465

# Cavas de maduración - Carne, embutido y queso (MA) Meat Ager | **Advance**



## Características Generales

- 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.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- 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) controlador digital para la regulación de la temperatura y 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 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%.
- Iluminación LED perimetral, regulable mediante control remoto.
- 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.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R455a.
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%)

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	€
<b>CAVAS CENTRALES</b>							
 FMA-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092357	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2365	22.942
FMA-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092354	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2365	22.942
FMA-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092363	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2335	23.509
FMA-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092360	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2335	23.509
<b>CAVAS MURALES</b>							
 FMA-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092369	862 x 632 x 2300	Gris	1	1180	15.872
FMA-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092366	862 x 632 x 2300	Negro	1	1180	15.872
FMA-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092381	862 x 632 x 2600	Gris	1	1160	16.309
FMA-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092378	862 x 632 x 2600	Negro	1	1160	16.309
 FMA-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092375	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2245	22.561
FMA-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092372	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2245	22.561
FMA-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092387	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2215	22.938
FMA-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092384	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2215	22.938


Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

# Cavas de maduración - Carne (MD) Meat Ager | Advance





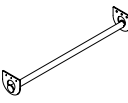


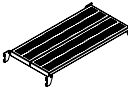
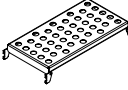


## Características Generales

- 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.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- 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) controlador digital para la regulación de la temperatura y 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 para esterilización del aire.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Controlador para el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Iluminación LED perimetral, regulable mediante control remoto.
- 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.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R455a.
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%).

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	€
<b>CAVAS CENTRALES</b>								
	FMD-2301-C-L-W-GRE TR	50/60	19092393	862 x 632 x 2300	Gris	1	1800	12.269
	FMD-2301-C-L-W-BLA TR	50/60	19092390	862 x 632 x 2300	Negro	1	1800	12.269
	FMD-2601-C-L-W-GRE TR	50/60	19092405	862 x 632 x 2600	Gris	1	1780	12.670
	FMD-2601-C-L-W-BLA TR	50/60	19092402	862 x 632 x 2600	Negro	1	1780	12.670
	FMD-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092399	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3485	20.364
	FMD-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092396	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3485	20.364
	FMD-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092411	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3455	21.097
	FMD-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092408	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3455	21.097
<b>CAVAS MURALES</b>								
	FMD-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092417	862 x 632 x 2300	Gris	1	1740	12.137
	FMD-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092414	862 x 632 x 2300	Negro	1	1740	12.137
	FMD-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092429	862 x 632 x 2600	Gris	1	1720	12.297
	FMD-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092426	862 x 632 x 2600	Negro	1	1720	12.297
	FMD-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092423	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3365	19.567
	FMD-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092420	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3365	19.567
	FMD-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092435	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3335	20.108
	FMD-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092432	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3335	20.108

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

## Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	HSM-4	19067989	4 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	297
	HSM-6	19068295	6 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	411
	BS1	19067991	Barra superior para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg. 2 BS1 por puerta.	136
	DIS-0-180	19067951	Estante de acero inoxidable para colgar salamis, embutidos, piezas menores de carne.	221
	DIS-MB	19067990	Estante perforado de acero inoxidable para dejar piezas de carne.	305
	DIS-M	19067994	Estante perforado de acero inoxidable. Solo aplica a modelos MA de 1 cuerpo.	265
	DIM-90	19067953	Estante de metacrilato transparente para queso y embutido.	237
	G-10	19067988	Gancho para colgar salamis, embutidos y piezas menores de carne. Máximo 10 kg.	32
	G-200	19067993	Gancho para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg.	62

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

# Cavas de maduración Meat Ager | **Concept**



## Características Generales

- La cava de maduración de carne Meat Ager de Fagor destaca por su diseño innovador y su eficiente rendimiento. Ofrece la máxima seguridad gracias a su sistema de control de humedad y temperatura y a la esterilización UVC, que crea una circulación de aire adecuada dentro de la cava.
- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m<sup>3</sup>.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.v.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura mediante termostato digital con sistema de descarche automático.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Humidostato electrónico.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Cuerpo externo acabado en acero inoxidable o en negro.
- Dotación de cuatro estantes, con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.
- Cerradura incorporada de serie.
- Paletizado unitario.



FMA-1650



FMA-1650 B



FMA-900



FMA-900 B

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIM. INTERNAS (mm)	DIM. EXTERNAS (mm)	VOLUMEN INTERNO NETO (L)	RANGO DE TEMPERATURA (°C)	NIVEL DE HUMEDAD (%)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	€
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	5.396
			60	19079369							5.505
	FMA-1650 B	R-600a	50	19073884	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	5.140
			60	19079440							5.243
	FMA-1650 S	R-600a	50	19081264	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 al 90	1,7	5.694
			60	19081265							5.807
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 427 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	3.811
			60	19073882							3.888

## Accesorios



**BLOQUE SE SAL HIMALAYA**  
200 x 200 x 30 mm. (En la foto vemos 4 unidades).  
· FMA-1650: 4 unidades como dotación  
· FMA-900: 2 unidades como dotación



**KIT BARRA + GANCHO**



19074043 - PEANA FMA-1650 B  
19081970 - PEANA FMA-900 B



**19097804 - PARRILLA MC-1000:**  
· 487 x 582 mm para FMA-1650

**19097799 - PARRILLA MC-500:**  
· 482 x 368 mm para FMA-900



**19097803 - PARRILLA INF MC-1000:**  
· 558 x 413 x 62,5 mm gris para FMA-1650

**19097802- PARRILLA INF MC-500:**  
· 467 x 277 x 62,5 mm para FMA-900

CÓDIGO	MODELO	PARA MODELOS	€
19097804	Parrilla MC-1000	FMA-1650	342
19097799	Parrilla MC-500	FMA-900	36
19097803	Parrilla Inf MC-1000	FMA-1650	351
19097802	Parrilla Inf MC-500	FMA-900	39
19097798	Bloque sal himalaya 200x200x30mm		93
19097801	Soporte sal himalaya	FMA-1650	126
19097800	Soporte sal himalaya	FMA-900	91
19074041	Kit barra+gancho FMA-1650	FMA-1650	72
19074042	Kit barra+gancho FMA-900	FMA-900	72
19081970	Peana FMA-900 b	FMA-900 B	282
19074043	Peana FMA-1650 b	FMA-1650	352
19081971	Kit parrillas ep FMA-1650	FMA-1650	243
19081972	Kit parrillas ep FMA-900	FMA-900	107