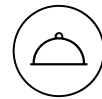




DISTRIBUCE | VINOTÉKY



Distribuce



ENOLUX

Vinotéky, kde víno  
může vyprávět svůj  
příběh.



Zjistit více!



Přejděte na web

# VINOTÉKY

## Vinotéky Enolux

- <b>Advance</b> .....	234
- <b>Concept</b> .....	236

# Vinotéky Enolux | Advance



## OBECNÉ VLASTNOSTI

- Vinotéky speciálně navrženy k uchovávání, vystavování a distribuci vína.
- Vyrobeno z nerezové oceli pro profesionální použití.
- Modely dostupné v centrální nebo přístěnné verzi.
- Boční a čelní stěny s dvojitým sklem a vzduchovou komorou mezi nimi.
- Skla a zárubně jsou vyhřívány, aby nedocházelo ke kondenzaci.
- Modely s 1 nebo 2 dveřmi.
- Modely dostupné ve dvou výškách: 2 600 a 2 300 mm.
- Otočné dveře, které optimalizují využití prostoru a usnadňují práci.

- Ventilovaný chladicí systém k dosažení homogenní teploty uvnitř vitríny.
- Volitelná regulace vlhkosti pro vytvoření optimálního prostředí pro uchovávání vína.
- Nezávislý digitální termostat pro každou část.
- Zásobník na sběr rozmražené vody s automatickým odpařováním.

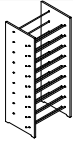

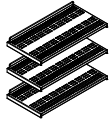

- Bílé LED osvětlení ve všech oddílech, nastavitelné dálkovým ovládním.
- Modely dostupné ve dvou barvách: černé (BLA) a šedé (GRE).
- Vinotéky jsou dodávány ve dvou částech: Proslená komora a odnímatelná horní část obsahující kompletní chladicí jednotku.

- Dekorativní podstavec je součástí sortimentu.
- Plynové chladivo: R452a Hydrofluorouhlikový olefin (HFO / HFC).
- Provozní podmínky: + 4 °C až + 18 °C (v klimacké třídě V, při teplotě okolí do + 40 °C a relativní vlhkost 40%).

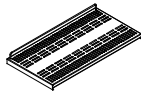
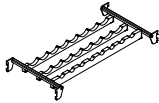

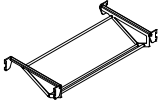
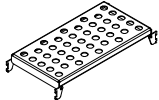
MODEL	KÓD	ROZMĚRY (mm)	BARVA PŘÍKON	POČET DVEŘÍ	ODDÍL TEMPEROVÁNÍ	EL. PŘÍKON (W)	CENA (Kč)	CENA (€)	
<b>CENTRÁLNÍ VINOTÉKY</b>									
	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	19092285	862 x 632 x 2.300	Šedá	1	1	1335	212 500	8 340
	FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	19092297	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	2	2520	361 400	14 180
	FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	19092282	862 x 632 x 2.300	Černá	1	1	1335	212 500	8 340
	FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	19092294	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	2	2520	361 400	14 180
	FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	19092303	862 x 632 x 2.600	Šedá	1	1	1420	219 900	8 630
	FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	19092315	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	2	2800	381 600	14 970
	FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	19092300	862 x 632 x 2.600	Černá	1	1	1420	219 900	8 630
	FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	19092312	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	2	2800	381 600	14 970
	FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	19092291	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	1	2295	348 200	13 660
	FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	19092288	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	1	2295	348 200	13 660
	FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	19092309	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	1	2700	369 900	14 510
	FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	19092306	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	1	2700	369 900	14 510
<b>PŘÍSTĚNNÉ VINOTÉKY</b>									
	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	19092321	862 x 632 x 2.300	Šedá	1	1	1335	204 100	8 010
	FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	19092333	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	2	2520	348 100	13 660
	FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	19092318	862 x 632 x 2.300	Černá	1	1	1335	204 100	8 010
	FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	19092330	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	2	2520	348 100	13 660
	FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	19092339	862 x 632 x 2.600	Šedá	1	1	1420	215 000	8 440
	FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	19092351	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	2	2800	368 800	14 470
	FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	19092336	862 x 632 x 2.600	Černá	1	1	1420	215 000	8 440
	FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	19092348	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	2	2800	368 800	14 470
	FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	19092327	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	1	2295	369 900	14 510
	FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	19092324	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	1	2295	369 900	14 510
	FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	19092345	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	1	2700	357 200	14 010
	FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	19092342	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	1	2700	357 200	14 010

\* Police nejsou součástí vinotéky ENOLUX a je nutno je přibojednat zvlášť.

## Příslušenství pro vinotéky ENOLUX ADVANCE

METAKRYLÁTOVÉ BOČNICE S TYČOVÝMI POLICEMI		POČET LÁHVÍ V POLICI	POČET POLIC VE VINOTÉCE	KAPACITA VINOTÉKY	CENA (Kč)	CENA (€)
		 BORDEAUX				
19067947	DIM-20-23 (v 2300 mm)	7 láhví	9 polic	63 láhví	32 500	1 280
19067948	DIM-20-26 (v 2600 mm)	7 láhví	11 polic	77 láhví	35 800	1 410

TYP POLICE	KÓD	MODEL	POČET LÁHVÍ V POLICI	POČET POLIC VE VINOTÉCE (V 2300 / 2600 mm)	KAPACITA VINOTÉKY (v 2300 / 2600 mm)	CENA (Kč)	CENA (€)
	19067949	DIS-90	42 láhví	3 / 4 police	168 / 210 láhví (s využitím dna vinotéky)	5 900	240
	19067950	DIS-0-90	8 láhví	9 / 11 polic	72 / 108 láhví	7 400	300
	19067951	DIS-0-180	8 láhví	9 / 11 polic	72 / 108 láhví	4 400	180
	19067952	DIS-20	9 láhví	9 / 11 polic	81 / 99 láhví	4 300	170
	19067953	DIM-90	20 kg (transparentní methakrylátová police pro umístění salámu a syra)	5 / 6 polic	100 Kg / 120 Kg	4 700	190

## Legenda označení vinoték

<b>FWC</b>   <b>MODEL</b> WC: wine cellar ENOLUX	<b>VÝŠKA</b> 23-2 300 mm 26-2 600 mm   <b>- 23 - 01 -</b>   <b>DVEŘE</b> 01: 1 dveře 02: 2 dveře	<b>CHLAZENÝ PROSTOR</b> T1: 1 komora T2: 2 komory   <b>T1 -</b>	<b>OTEVÍRÁNÍ</b> L: 1 dveře vlevo LR: 2 dveře vlevo-vpravo   <b>C - L -</b>   <b>UMÍSTĚNÍ</b> C: centální W: přístěnná	<b>BARVA</b> BLA: černá GRE: šedá   <b>W GRE</b>   <b>LED SVĚTLO</b> W: bílé	<b>KLIMATICKÁ TŘÍDA</b> TR: třída 5 BEZ OZNAČENÍ: třída 4   <b>TR</b>
--	--	---	--	---	---

# Vinotéky Enolux<sup>1</sup> Concept



## OBECNÉ VLASTNOSTI

- Naše řada chladicích skříní na víno poskytuje moderní a elegantní řešení pro skladování vína a udržování lahví připravených ke spotřebě. Díky inovativnímu designu jsou ozdobným prvkem, který doplní elegantní vzhled vašeho podnikání.
- Vnější opláštění z lakované oceli. Vnitřní plášť ze sanitárního tepelně upraveného plastu s lisovanými vnitřními vodítky polic.
- 45 mm, 40 kg / m<sup>3</sup> vstříkovaná polyuretanová izolace.
- Systém chlazení s nuceným tahem a nízkou vibračním kompresorem.
- Ventilovaný vnitřní výparník a vnější nízkou udržbový ventilovaný kondenzátor.

- Digitální displej pro elektronické ovládání teploty a odmrazování.
- Dveře s dvojitým tónovaným sklem a UV filtrem pro ochranu před slunečním zářením.
- Vyjímatelná černě oplastovaná kovová police pro snadné čištění.

- Vybavení: 3 vodorovné police a 1 nakloněná police pro hlavní lahve nebo konzervaci otevřených lahví (modely WR-300/600). Jedna vodorovná police (model WR-180).
- systém vertikálního LED osvětlení.

- Pracovní teplota: +5 ° C, +16 ° C (pokojová teplota: 32 ° C).



CWR-180



CWR-300



CWR-600



KIT-CWR-180

	MODEL	CHLADIVO	KÓD	ROZMĚRY (mm)	POČET DVEŘÍ	HRUBÝ OBJEM (L)	KAPACITA LAHVÍ (0,75 L)	EL.PŘÍKON (W)	CENA (Kč)	CENA (€)
	CWR-180	R-600a	19089796	505x570x950	1	130	25	225	21 900	860
	CWR-300	R-600a	19089798	620x655x1.850	1	400	72	257	32 500	1 280
	CWR-600	R-600a	19089800	1.240x655x1.850	2	800	144	513	64 400	2 530

## Příslušenství

MODEL	KÓD	POČET KUSU POLIC PRO MODELÝ:			ROZMĚRY (mm)	CENA (Kč)	CENA (€)
		WR-180	WR-300	WR-600			
DŘEVĚNÉ POLICE PRO MODELÝ CWR							
POLICE WR-180	19045931	x 1	-	-		2 600	110
POLICE WR-300	19045612	-	x 1	x 2		10 900	430







# VITRÍNY PRO ZRÁNÍ

## Vitríny pro zrání Meat Ager

### - Advance

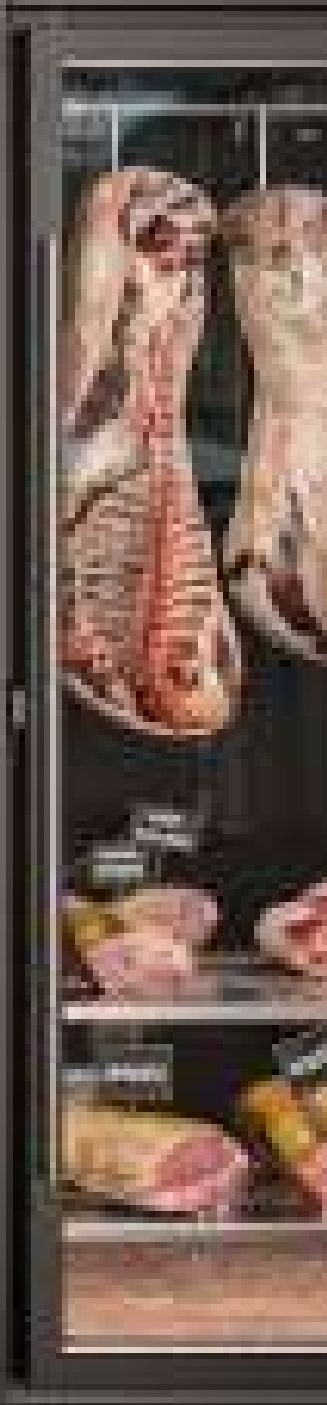
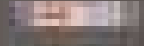
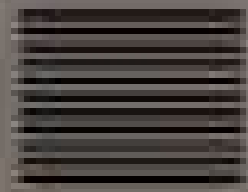
- Pro zrání masa, uzenin a sýru MA... 245
- Pro zrání masa MD..... 246

## Skříně pro zrání Meat Ager

### - Concept

- Pro zrání masa ..... 248

MEAT  A



AGER

## Rostoucí hodnota produktu

Stažení či zrání masa, salámů a sýrů je proces, který výrobku poskytuje přidanou hodnotu. Dosahuje se ho dodržováním a udržováním velmi přesných podmínek teploty, vlhkosti a ventilace po určitou dobu.

Během zrání se maso vyvíjí, změkčuje se jeho struktura, zatímco jeho chuť se koncentruje. Tato skutečnost umožňuje prodej masa za cenu vyšší než původní, což následně zvyšuje obchodní zisky.

## Meat-Ager.

MEAT-AGER je nový koncept společnosti Fagor pro suché zrání, které zvyšuje hodnotu vloženého produktu (maso, salám, sýr). Řešení je založeno na řadě výhod.

## Suché zrání



Gurmánské jídlo. Meat-Ager je ideálním produktem pro každou firmu, která chce prodávat vyzrálé maso, salámy nebo sýry, protože slouží dvojímu účelu: produkt zraje díky velmi přesným kontrolním systémům, které umožňují udržovat jídlo v optimální zóně pro zrání a současně zobrazí nabídku zákazníkovi.

Bez ztráty hmotnosti. Součástí procesu zrání je úbytek hmotnosti způsobený vypařováním vody zadržené uvnitř produktu, zejména v mase. Díky regulaci vlhkosti dokáže Meat-Ager minimalizovat úbytek hmotnosti způsobený vypařováním. Tímto způsobem je zaručena ziskovost.

## Modulární design



Skříně pro suché zrání jsou prosklené ze všech stran a jsou vybaveny celopodélným LED osvětlením. Vitríny Meat-Ager je také možné

kombinovat s vinotékami Enolux tak, že vznikne prostor, který umožní společné zobrazení jídla a vína.

## Flexibilita ve dvou řadách

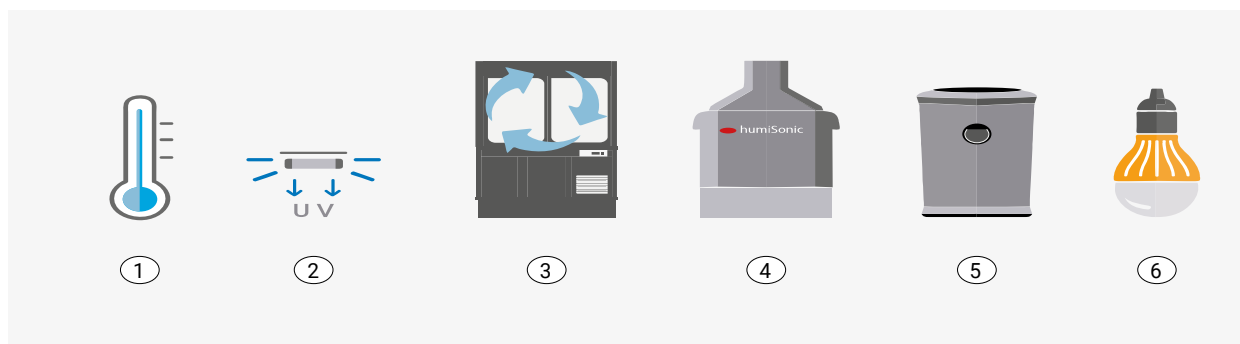


Modely MA zahrnují externí přívod vody pro dokonalé zrání masa, salámů a sýrů. Podíl vody umožňuje nezávislost vlhkosti na teplotě, takže je možné poskytnout optimální podmínky pro zrající salámy nebo sýry.

MD modely, bez přívodu vody, jsou určeny pro zrání a prezentaci masa. Jsou schopny udržovat teplotu mezi 0 a 4 °C a relativní vlhkost mezi 60 a 90%, které jsou ideálními podmínkami pro zrání masa.

Výrobky lze umístit na různé police či zavěsit na háčky, v závislosti na jednotlivých potřebách uživatele.

## Technologie suchého zrání



01.

Chladicí systém s možností nastavení teploty v rozsahu 0 a 4°C s rozlišením 0.1°C. S teplotní diferencí do 2°C je zajištěna tepelná stabilita procesu.

02.

Germicidní ultrafialové světlo pro sterilizaci vzduchu.

03.

Výkonný ventilační systém, který umožňuje proudění vzduchu rychlostí mezi 1,5 a 2 m / s. Tento proud vzduchu je nezbytný pro ochranu produktu před vnějšími činiteli.

04.

MA skříně: Obsahují ultrazvukový rozprašovač.  
MD skříně: Obsahují elektronické ovládání pro nastavení relativní vlhkosti mezi 60 a 90%.

05.

MA skříně: Úprava vody pomocí reverzní osmózy. Tento systém dokonale čistí vodu od nečistot a zbavuje ji všech chutí či vůní. Vložený produkt tak nemůže být vodou nijak kontaminován.

06.

LED osvětlení s barvou světla 2800 K. Tato barevná teplota není pro většinu hmyzu přitažlivá. Díky tomu jsou vložené produkty lépe chráněny.

## V detailech je rozdíl



### Maximální viditelnost produktu

Prosklení skříně 360 ° umožňuje viditelnost vložené potraviny z jakéhokoliv úhlu. Celopodélné prosklení všech stěn skříně.



### Kontrola vlhkosti

Systém vlhkosti řízený ultrazvukovým zvlhčovačem (MA) nebo ventilovaným výparníkem. .



### Přívod vody

Modely MA s napojením na externí přívod vody jsou vybaveny systémem reverzní osmózy, díky kterému je voda zbavena pachů, vůní a nečistot.



### Možnosti uložení

Potraviny mohou být ve skříní ukládány různými způsoby dle jejich potřeby díky široké paletě příslušenství, jako jsou police, rošty, tyče a háky.



### Modulová konstrukce

Flexibilní modulová konstrukce umožňující kombinaci více jednotek jejich spojením k sobě. Tato funkce umožňuje vytvářet oddělovací stěny ve velkých prostorech se stylovou a atraktivní estetikou, která zajišťuje vizuální kontinuitu místnosti.



### Vzdálená jednotka

V rámci příslušenství je možné objednat zrací skříní bez agregátu, tzn. se vzdálenou chladicí jednotkou. U těchto modelů je vrchní část snížena na 300 mm.



### Sterilizace UV zářením

Vysoce precizní ventilovaný chladicí systém vybavený lampou ultrafialového světla pro sterilizaci vzduchu.



### Tropikalizované provedení

Verze zrací skříně v klimatické třídě 5 (teplota okolí až 40 °C a relativní vlhkost 40 %) s vyhřívanými rámy.



### Snadný transport

Pro jednodušší dodání jsou zrací skříně expedovány ve dvou částech: zrací komora a odnímatelná horní část obsahující kompletní chladicí jednotku. Během instalace se sesazením těchto dvou částí vytvoří kompaktní blok.



### Regulace osvětlení

Intenzitu světla lze ovládat dálkovým ovladačem, aby se přizpůsobil způsob osvětlení skříně okolnímu prostředí.



### Barevné provedení

Na vyžádání je možné nechat vyrobit zrací skříní v jiné barvě rámu či osvětlení.

# Vitrína na zrání masa, uzenin a sýrů MA Meat Ager | **Advance**

## OBEČNÉ VLASTNOSTI

- Vitrína na suché zrání speciálně navržena pro zrání, vystavení a distribuci masa, uzenin a sýrů.
- Vyrobeno z nerezové oceli pro profesionální použití.
- Boční a středové stěny s dvojitým sklem a vzduchovou komorou mezi nimi.
- Modely s 1 nebo 2 dveřmi.
- Dostupné modely ve dvou výškách: 2 600 a 2 300 mm.
- Otočné dveře pro optimální využití prostoru a usnadnění práce.
- Jeden digitální termostat pro regulaci teploty a vlhkosti.
- Chladicí systém je nastavitelný mezi 0 a + 20 °C s rozlišením 0,1 °C.
- Ventilovaný chladicí systém pro dosažení homogenní teploty uvnitř vitríny.
- Ultrafialové světlo pro sterilizaci vzduchu.
- Přívod vody s ½" vstupem i odtokem.
- Úprava vody pomocí systému reverzní osmózy.
- Ultra zvukový rozprašovač umožňující nastavení vlhkosti mezi 60 a 90%.
- Vysoko intenzivní LED osvětlení s barevnou teplotou 2700 K.
- Dvě barevná provedení: černá (BLA) a šedá (GRE).
- Skříně pro suché zrání jsou dodávány ve dvou částech. Prosklená komora a odnímatelná horní část obsahující kompletní chladicí jednotku.
- Dekorativní podstavec je součástí sortimentu.



- Chladivo: R452a Hydrofluoruhlíkový olefin (HFO / HFC).
- Provozní podmínky: klimatická třída V (okolní teplota do + 40 °C a relativní vlhkost 40 %).

MODEL	KÓD	ROZMĚRY (mm)	BAREVNÉ PŘÍKON	POČET DVEŘÍ	EL. PŘÍKON (W)	CENA (Kč)	CENA (€)	
<b>CENTRÁLNÍ VITRÍNY PRO ZRÁNÍ</b>								
	FMA-2302-C-LR-W-GRE TR	19092357	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	2365	452 700	17 760
	FMA-2302-C-LR-W-BLA TR	19092354	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	2365	452 700	17 760
	FMA-2602-C-LR-W-GRE TR	19092363	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	2335	464 200	18 210
	FMA-2602-C-LR-W-BLA TR	19092360	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	2335	464 200	18 210
<b>PŘÍSTĚNNÉ VITRÍNY PRO ZRÁNÍ</b>								
	FMA-2301-W-L-W-GRE TR	19092369	862 x 632 x 2.300	Šedá	1	1080	313 500	12 300
	FMA-2301-W-L-W-BLA TR	19092366	862 x 632 x 2.300	Černá	1	1080	313 500	12 300
	FMA-2601-W-L-W-GRE TR	19092381	862 x 632 x 2.600	Šedá	1	1160	321 800	12 620
	FMA-2601-W-L-W-BLA TR	19092378	862 x 632 x 2.600	Černá	1	1160	321 800	12 620
	FMA-2302-W-LR-W-GRE TR	19092375	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	2245	446 100	17 500
	FMA-2302-W-LR-W-BLA TR	19092372	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	2245	446 100	17 500
	FMA-2602-W-LR-W-GRE TR	19092387	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	2215	453 600	17 790
	FMA-2602-W-LR-W-BLA TR	19092384	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	2215	453 600	17 790

Pozn: Na vyžádání je možné dodat i modely .se vzdálenou kondenzační jednotkou.



# Vitrína na zrání masa MD Meat Ager | **Advance**

## OBECNÉ VLASTNOSTI

- Vitrína na suché zrání speciálně navržena pro zrání, vystavení a distribuci masa.
- Vyrobeno z nerezové oceli pro profesionální použití.
- Boční a středové stěny s dvojitým sklem a vzduchovou komorou mezi nimi.
- Modely s 1 nebo 2 dveřmi.
- Dostupné modely ve dvou výškách: 2 600 a 2 300 mm.
- Otočné dveře pro optimální využití prostoru a usnadnění práce.
- Jeden digitální termostat pro regulaci teploty a vlhkosti.
- Chladicí systém je nastavitelný mezi 0 a + 20 °C s rozlišením 0,1 °C.
- Ventilovaný chladicí systém pro dosažení homogenní teploty uvnitř vitríny.
- Ultrafialové světlo pro sterilizaci vzduchu.
- Zásobník pro sběr rozmražené vody s automatickým vypařováním.
- Termostat pro nastavení vlhkosti mezi 60 a 90%.
- Vysoko intenzivní LED osvětlení s barevnou teplotou 2700 K.
- Dvě barevná provedení: černá (BLA) a šedá (GRE).
- Skříně pro suché zrání jsou dodávány ve dvou částech. Prosklená komora a odnímatelná horní část obsahující kompletní chladicí jednotku.
- Dekorativní podstavec je součástí sortimentu.
- Chladivo: R452a Hydrofluoruhlíkový olefin (HFO / HFC).



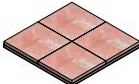

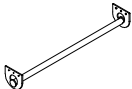


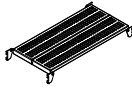
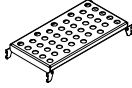

· Provozní podmínky: klimatická třída IV (okolní teplota do + 30 °C a relativní vlhkost 55%).

Provozní podmínky: klimatická třída V (okolní teplota do + 40 °C a relativní vlhkost 40 %).

	MODEL	KÓD	ROZMĚRY (mm)	BAREVNÉ PŘÍKON	POČET DVEŘÍ	EL. PŘÍKON (W)	KLIMATICKÁ TRÍDA	CENA (Kč)	CENA (€)
VITRÍNA NA ZRÁNÍ MASA - CENTÁLNÍ									
	FMD-2301-C-L-W-GRE TR	19092393	862 x 632 x 2.300	Šedá	1	1800	V	242 000	9 500
	FMD-2301-C-L-W-BLA TR	19092390	862 x 632 x 2.300	Černá	1	1800	V	242 000	9 500
	FMD-2601-C-L-W-GRE TR	19092405	862 x 632 x 2.600	Šedá	1	1780	V	248 600	9 760
	FMD-2601-C-L-W-BLA TR	19092402	862 x 632 x 2.600	Černá	1	1780	V	248 600	9 760
	FMD-2302-C-LR-W-GRE TR	19092399	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	3485	V	402 500	15 790
	FMD-2302-C-LR-W-BLA TR	19092396	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	3485	V	402 500	15 790
	FMD-2602-C-LR-W-GRE TR	19092411	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	3455	V	414 500	16 260
	FMD-2602-C-LR-W-BLA TR	19092408	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	3455	V	414 500	16 260
VITRÍNA NA ZRÁNÍ MASA - PŘÍSTĚNNÁ									
	FMD-2301-W-L-W-GRE TR	19092417	862 x 632 x 2.300	Šedá	1	1740	V	239 700	9 400
	FMD-2301-W-L-W-BLA TR	19092414	862 x 632 x 2.300	Černá	1	1740	V	239 700	9 400
	FMD-2601-W-L-W-GRE TR	19092429	862 x 632 x 2.600	Šedá	1	1720	V	242 300	9 500
	FMD-2601-W-L-W-BLA TR	19092426	862 x 632 x 2.600	Černá	1	1720	V	242 300	9 500
	FMD-2302-W-LR-W-GRE TR	19092423	1.697 x 632 x 2.300	Šedá	2	3365	V	385 600	15 130
	FMD-2302-W-LR-W-BLA TR	19092420	1.697 x 632 x 2.300	Černá	2	3365	V	385 600	15 130
	FMD-2602-W-LR-W-GRE TR	19092435	1.697 x 632 x 2.600	Šedá	2	3335	V	394 500	15 480
	FMD-2602-W-LR-W-BLA TR	19092432	1.697 x 632 x 2.600	Černá	2	3335	V	394 500	15 480

Pozn: Na vyžádání je možné dodat i modely .se vzdálenou kondenzační jednotkou.

# Příslušenství

	KÓD	MODEL	POPIS	CENA (Kč)	CENA (€)
	19067989	HSM-4	4 bloky Himalájské soli *. Včetně misky. Platí pouze pro modely MD.	5 900	240
	19068295	HSM-6	6 bloků Himalájské soli *. Včetně misky. Platí pouze pro modely MD.	8 200	330
	19067991	BS1	Tyč pro zavěšení velkých kusů masa. Nosnost 200 kg. 2ks BS1/dveře.	2 700	110
	19067951	DIS-0-180	Police z nerezové oceli k zavěšení salámů, uzenin a menších kousků masa.	4 400	180
	19067990	DIS-MB	Perforovaná police z nerezové oceli pro umístění masa.	6 100	240
	19067994	DIS-M	Police z nerezové oceli. Platí pouze pro modely MA s 1 dveřími.	5 300	210
	19067953	DIM-90	Průhledná polykarbonátová police pro umístění uzenin a sýrů.	4 700	190
	19067988	G-10	Hák k zavěšení salámu a menších kousků masa. Nosnost 10 kg.	600	30
	19067993	G-200	Hák k zavěšení velkých kusů masa. Nosnost 200 kg.	1 300	60

\* Himálájská růžová sůl stabilizuje vlhkost a zvyšuje chuť masa.

## Legenda označení vitrín na zrání

<b>MA MD</b>   <b>MODEL</b> MA: sýry, uzeniny MD: maso	<b>VÝŠKA</b> 23 - 2 300 mm 26 - 2 600 mm	<b>OTEVÍRÁNÍ</b> L: 1 dveře vlevo LR: 2 dveře vlevo-vpravo	<b>BARVA</b> BLA: černá GRE: šedá	<b>KLIMATICKÁ TŘÍDA</b> TR: BEZ OZNAČENÍ: třída 4
	<b>- 23 - 01 - C - L -</b>	<b>DVEŘE</b> 01: 1 dveře 02: 2 dveře	<b>UMÍSTĚNÍ</b> C: centální W: přístěnná	<b>LED SVĚTLO</b> W: bílé

# Chladicí skříně na zrání masa | **Concept**



## OBECNÉ VLASTNOSTI

- Skříně na zrání masa řady Concept vynikají nad konkurenci díky inovativnímu designu a efektivnímu výkonu. Jejich systém kontroly vlhkosti a teploty spolu s UVC sterilizací zajišťují maximální bezpečnost potravin a vytvářejí dokonalou cirkulaci vzduchu uvnitř skříně.
- Vysoko intenzivní LED osvětlení.
- Vnější i vnitřní nerezové opláštění.
- UV sterilizace vzduchu.
- Filtr s aktivním uhlím.
- Vstříkovaná polyuretanová izolace, bez CFC a s hustotě 40 kg / m<sup>3</sup>.
- Dveře s dvojitým sklem, automatickým zavíráním a aretací v otevřené poloze.
- Dvě nastavitelné přední nohy a čtyři zadní transportní válečky.
- Rovnoměrné rozložení chladu uvnitř skříně díky vynikajícímu ventilovanému chladicímu systému a antikoroznímu výparníku.
- Regulace teploty pomocí digitálního termostatu s automatickým odmrazovacím systémem.
- Automatické odpařování rozmražené vody.
- Elektronický zvlhčovač vzduchu.
- Nízkoúdržbový kondenzátor.
- Vnější plášť skříně je k dispozici v nerezovém nebo černém provedení (B).
- Vybaveno čtyřmi kovovými policemi potaženými plastem, z nichž každá má nosnost až 40 kg.
- Zámek dveří.
- Chladivo R-600a.



FMA-1650








FMA-1650 B



FMA-900



FMA-900 B

MODEL	KÓD	VNITŘNÍ ROZMĚRY (mm)	VNĚJŠÍ ROZMĚRY (mm)	HRUBÝ OBJEM (L)	TEPLOTNÍ ROZSAH (°C)	ÚROVEŇ VLHKOSTI (%)	SPOTŘEBA (kW/24h)	CENA (Kč)	CENA (€)
 FMA-1650	19073883	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 až 90	1,7	76 900	3 020
 FMA-1650 B	19073884	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 až 90	1,7	75 300	2 960
 FMA-1650 S	19081264	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 až 90	1,7	94 500	3 710
 FMA-900	19073881	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 až 90	1	52 700	2 070
 FMA-900 B	19073882	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 až 90	1	51 600	2 030



## Příslušenství



**BLOK HIMALÁSKÉ SOLI**  
(na fotce 4 bloky soli)  
200 X 200 X 30 mm  
- FMA-1650: 4 ks  
- FMA-900: 2 ks

KÓD	POPIS	PRO MODEL	CENA (Kč)	CENA (€)
12236057	BLOK HIMALÁSKÉ SOLI 200 X 200 X 30 mm		1 700	70
12241490	PODPĚRA BLOKU SOLI	FMA-1650	2 400	100
12241489	PODPĚRA BLOKU SOLI	FMA-900	1 800	77
19074041	TYČ+HÁK FMA-1650	FMA-1650	1 100	44
19074042	TYČ+HÁK FMA-900	FMA-900	1 100	44
19081970	PODSTAVEC FMA-900 B	FMA-900 B	4 100	165
19074043	PODSTAVEC FMA-1650 B	FMA-1650	6 000	240
19081971	ROŠT EP FMA-1650	FMA-1650	4 000	160
19081972	ROŠT EP FMA-900	FMA-900	1 700	70