



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
DISTRIBUTION

Modèle spécifique
FMA-1650 230V 1N 50Hz

19073883

05/10/2022

Il est possible que la photo montre le modèle standard et non celui configuré

DÉNOMINATION:

Cave de maturation viandes, finition extérieure inox.

DESCRIPTION :

- La cave de maturation de viande Meat Ager de Fagor se distingue par son design innovant et son rendement efficient. Elle offre une sécurité maximale grâce à son système de contrôle d'humidité et de température et à la stérilisation UVC qui crée une circulation de l'air appropriée dans la cave.
- Éclairage LED intérieur disposé verticalement pour maximiser la visibilité du produit, sans rayonnement ultraviolet.
- Intérieur et extérieur en plaque d'acier qui offre une grande robustesse.
- Stérilisation de l'air par UV.
- Filtre de charbon actif.- Isolation en polyuréthane injecté écologique sans CFC, densité 40 kg/m3.
- Porte double vitrage et dotée de charnières avec un système de retour automatique et une fixation d'ouverture.
- Deux pieds réglables en hauteur à l'avant et quatre roulettes arrière pour faciliter le déplacement.
- Répartition uniforme du froid à l'intérieur grâce à l'excellente conception du système de réfrigération ventilée et son évaporateur doté d'un revêtement anticorrosion.
- Contrôle de température par thermostat numérique avec un système de dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau du dégivrage.- Humidostat électronique.
- Condensateur nécessitant peu d'entretien.
- Structure externe avec finition en acier inoxydable ou en noir.
- Équipée de quatre étagères, pouvant supporter un poids maximal de 40 kg chacune. De série, les étagères sont des grilles recouvertes de plastique antibactérien.
- Verrouillage intégré de série.
- Palettisation unitaire.

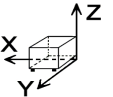
OPTIONS POSSIBLES :

- Prise britannique

ACCESSOIRES ÉVENTUELS :

- FOOD SERVICE
- DISTRIBUTION
- ACCESSOIRES
- CAVES DE MATURATION CONCEPT

DIMENSIONS



X Longueur	700 mm	X Longueur brute	725 mm
Y Profondeur	750 mm	Y Profondeur brute	830 mm
Z Hauteur	1665 mm	Z Hauteur brute	1780 mm
Poids net	115,0 kg	Poids brut	120,0 kg
Volume net	1,000 m3	Gross volume	1,071 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Ampérage (A)	1 A
Voltage	230V - 1N
Fréquence électrique	50Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GAZ

Type gaz	R-600a
----------	--------

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FROID

Puissance frigorifique	0,296 kW
Classe climatique	4
Charge réfrigération	52,000 g

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

Câblage 230V Monophasique	2X1+T-2A
---------------------------	----------

AUTRES

Système de condensation	STATIQUE
-------------------------	----------



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
DISTRIBUTION

Modèle spécifique
FMA-1650 B 230V 1N 50Hz

19073884

05/10/2022

Il est possible que la photo montre le modèle standard et non celui configuré

DÉNOMINATION:

Cave de maturation viandes, finition extérieure noire.

DESCRIPTION :

- La cave de maturation de viande Meat Ager de Fagor se distingue par son design innovant et son rendement efficient. Elle offre une sécurité maximale grâce à son système de contrôle d'humidité et de température et à la stérilisation UVC qui crée une circulation de l'air appropriée dans la cave.
- Éclairage LED intérieur disposé verticalement pour maximiser la visibilité du produit, sans rayonnement ultraviolet.
- Intérieur et extérieur en plaque d'acier qui offre une grande robustesse.
- Stérilisation de l'air par UV.
- Filtre de charbon actif.- Isolation en polyuréthane injecté écologique sans CFC, densité 40 kg/m3.
- Porte double vitrage et dotée de charnières avec un système de retour automatique et une fixation d'ouverture.
- Deux pieds réglables en hauteur à l'avant et quatre roulettes arrière pour faciliter le déplacement.
- Répartition uniforme du froid à l'intérieur grâce à l'excellente conception du système de réfrigération ventilée et son évaporateur doté d'un revêtement anticorrosion.
- Contrôle de température par thermostat numérique avec un système de dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau du dégivrage.- Humidostat électronique.
- Condensateur nécessitant peu d'entretien.
- Structure externe avec finition en acier inoxydable ou en noir.
- Équipée de quatre étagères, pouvant supporter un poids maximal de 40 kg chacune. De série, les étagères sont des grilles recouvertes de plastique antibactérien.
- Verrouillage intégré de série.
- Palettisation unitaire.

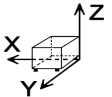
OPTIONS POSSIBLES :

- Prise britannique

ACCESSOIRES ÉVENTUELS :

- FOOD SERVICE
- DISTRIBUTION
- ACCESSOIRES
- CAVES DE MATURATION CONCEPT

DIMENSIONS



X Longueur	700 mm	X Longueur brute	830 mm
Y Profondeur	750 mm	Y Profondeur brute	725 mm
Z Hauteur	1665 mm	Z Hauteur brute	1780 mm
Poids net	115,0 kg	Poids brut	120,0 kg
Volume net	1,000 m3	Gross volume	1,071 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Ampérage (A)	1 A
Voltage	230V - 1N
Fréquence électrique	50Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GAZ

Type gaz	R-600a
----------	--------

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FROID

Puissance frigorifique	0,296 kW
Classe climatique	4
Charge réfrigération	52,000 g

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

Câblage 230V Monophasique	2X1+T-2A
---------------------------	----------

AUTRES

Système de condensation	STATIQUE
-------------------------	----------



Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
DISTRIBUTION

Modèle spécifique
FMA-1650 S 230V 1N 50Hz

19081264

05/10/2022

Il est possible que la photo montre le modèle standard et non celui configuré

DÉNOMINATION:

Caves de maturation Meat Ager, Concept (volume interne net 496 l) avec socle à 50hz.

DESCRIPTION :

- La cave de maturation de viande Meat Ager de Fagor se distingue par son design innovant et son rendement efficient. Elle offre une sécurité maximale grâce à son système de contrôle d'humidité et de température et à la stérilisation UVC qui crée une circulation de l'air appropriée dans la cave.
- Éclairage LED intérieur disposé verticalement pour maximiser la visibilité du produit, sans rayonnement ultraviolet.
- Intérieur et extérieur en plaque d'acier qui offre une grande robustesse.
- Stérilisation de l'air par UV.
- Filtre de charbon actif.- Isolation en polyuréthane injecté écologique sans CFC, densité 40 kg/m3.
- Porte double vitrage et dotée de charnières avec un système de retour automatique et une fixation d'ouverture.
- Deux pieds réglables en hauteur à l'avant et quatre roulettes arrière pour faciliter le déplacement.
- Répartition uniforme du froid à l'intérieur grâce à l'excellente conception du système de réfrigération ventilée et son évaporateur doté d'un revêtement anticorrosion.
- Contrôle de température par thermostat numérique avec un système de dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau du dégivrage.- Humidostat électronique.
- Condensateur nécessitant peu d'entretien.
- Structure externe avec finition en acier inoxydable ou en noir.
- Équipée de quatre étagères, pouvant supporter un poids maximal de 40 kg chacune. De série, les étagères sont des grilles recouvertes de plastique antibactérien.
- Verrouillage intégré de série.
- Palettisation unitaire.

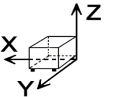
OPTIONS POSSIBLES :

- Prise britannique

ACCESSOIRES ÉVENTUELS :

- DISTRIBUTION
- ACCESSOIRES
- CAVES DE MATURATION CONCEPT

DIMENSIONS



X Longueur	700 mm	X Longueur brute	725 mm
Y Profondeur	750 mm	Y Profondeur brute	830 mm
Z Hauteur	2050 mm	Z Hauteur brute	2165 mm
Poids net	155,0 kg	Poids brut	160,0 kg
Volume net	1,000 m3	Gross volume	1,303 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Ampérage (A)	1 A
Voltage	230V - 1N
Fréquence électrique	50Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GAZ

Type gaz	R-600a
----------	--------

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FROID

Puissance frigorifique	0,296 kW
Classe climatique	4
Charge réfrigération	52,000 g

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES BRANCHEMENTS

Câblage 230V Monophasique	2X1+T-2A
---------------------------	----------

AUTRES

Système de condensation	STATIQUE
-------------------------	----------





Catalogue
FOOD SERVICE
Chapitre
DISTRIBUTION

Modèle spécifique
FMA-1650 S 230V 1N 50Hz

19081264

05/10/2022

