

# Alimentos frescos y vinos en su punto

*Fagor Electrodoméstico presenta nuevos frigoríficos de integración con un sistema de bisagra que se adapta a la perfección a cualquier tipo de mueble y, además, garantizan la mejor conservación de los alimentos. Sin olvidar sus vinotecas: de tamaño compacto y práctico formato, incorporan tecnología de protección UV, control de la humedad y control electrónico de temperatura.*



Las tendencias en el diseño de cocinas giran, cada vez más, hacia espacios con líneas limpias y rectas, creando un ambiente armónico. Consciente de ello, Fagor Electrodoméstico ha ampliado su gama de frigoríficos con tres nuevos modelos de integración con tecnologías pensadas para mantener los alimentos frescos durante más tiempo. Así, los nuevos frigoríficos se integran a la perfección en cualquier mobiliario, dando lugar a un diseño más homogéneo y una mayor limpieza visual en la cocina.

Los modelos de integración incorporan bisagras fijas y deslizantes, permitiendo adaptarse a cualquier cocina a la perfección. Además, cuentan con todo lo necesario para conservar los alimentos frescos durante más tiempo y minimizar, así, el desperdicio de comida. De entre sus características destaca la tecnología *NoFrost*, que evita la creación de escarcha, y control y regulación de la humedad y el aire del interior del frigorífico. Por su parte, los cajones *VitControl* mantienen las condiciones idóneas para conservar a la perfección los sabores y nutrientes de los alimentos, prolongando su duración en el tiempo.

### Para una excelente conservación del vino

Fagor Electrodoméstico cuenta con diferentes modelos de vinoteca para el adecuado almacenamiento del vino, específicamente creados para su excelente conservación. Con capacidad de hasta 57 botellas, la gama de vinotecas de integración proporciona las condiciones de conservación perfectas para un producto tan delicado como es el vino; manteniéndolo siempre a punto hasta que llegue la oportunidad de descorcharlo.

Los vinos se pueden alterar con mucha facilidad y, si no se conservan en las condiciones adecuadas, es probable provocar una evolución no deseada en los caldos jóvenes, con un envejecimiento prematuro, o un excesivo desprendimiento de sedimentos flotantes en aquellos de conservación larga.

Y es que nadie duda de que disfrutar un buen vino es un momento único. La temperatura, humedad, la luz y las vibraciones, además de la posición de la botella, pueden marcar la diferencia, y las nuevas vinotecas de Fagor Electrodoméstico tienen todo lo que necesitas para disfrutar de esos momentos perfectos.

## Los modelos

### Frigoríficos de integración:

- 3FIS-844: 818cm (alt.) x 596cm (ancho) x 550cm (fondo)
- 3FIB-1725: 1776cm (alt.) x 540cm (ancho) x 540cm (fondo)
- 3CIB-1725: 1776cm (alt.) x 540cm (ancho) x 540cm (fondo)

### Vinotecas de integración:

- 3WCI-8840N: 880cm (alt.) x 590cm (ancho) x 545cm (fondo) con capacidad para 57 botellas y 2 zonas independientes
- 3WCI-6040N: 595cm (alt.) x 590cm (ancho) x 545cm (fondo) con capacidad para 34 botellas y 2 zonas independientes
- 3WCI-4540N: 450cm (alt.) x 590cm (ancho) x 545cm (fondo) con capacidad para 24 botellas y 1 zona



### Tecnología de protección frente a la luz con filtro UV

La tecnología de protección UV de las vinotecas de Fagor Electrodoméstico permite conservar los vinos siempre en perfectas condiciones. Evita la exposición a la luz solar que modifica su olor, color y sabor, garantizando su preservación y buen mantenimiento. Con un diseño sofisticado, las nuevas vinotecas disponen de puertas de vidrio oscuro para proteger al vino de la luz, así como estantes de madera natural que sirven de aislante contra las vibraciones, creando así unas condiciones de almacenamiento casi idénticas a la de una bodega tradicional: oscuras, frescas y perfectas.

### Óptimo control de la humedad

Su sistema de humidificación mantiene la humedad relativa entre el 70% y el 80% para conservar mejor las cualidades del vino. Los ventiladores, que ayudan a regular la humedad y mantenerla en el nivel óptimo, previenen la oxidación y la evaporación del caldo, la infestación bacteriana y los malos olores. Además, las etiquetas se mantienen como el primer día, sin apenas riesgo de que se despeguen.

### Temperatura de bodega con Display Electrónico

Gracias al control electrónico con display, se pueden almacenar las botellas a diferentes temperaturas. Tus vinos no solo mantendrán su calidad, sino que mejorarán a medida que maduren. Disfruta del sabor y aroma característica de la clasificación de cada uno de tus vinos. ▶