

SKU: AC8C00

Ristosubito

**Armadio Stagionatore e Conservatore Everlasting
In acciaio inox Capacità 133/155 Kg Modello
AC8C00**



Descrizione

Armadi stagionatori Conservatori

Prodotto realizzato in acciaio inox, progettato per garantire e mantenere la proprietà organolettiche dei prodotti di alta qualità che devono essere conservati. Tutta la gamma di stagionatori è pensata per valorizzare al meglio i prodotti in esso contenuti con le funzionalità tecniche che garantiscono una stagionatura ideale. Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 con finiture in Scotch Brite, dotato di cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304. Necessita l'allacciamento alla rete idrica per il controllo e gestione umidità

Caratteristiche funzionali :

- 10 ricette preimpostate
- 150 ricette programmabili
- 20 fasi distinte per ogni ricetta
- Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne, del tempo rimanente della fase in corso e delle icone con funzione attiva
- Porta USB per import/esport ricette , parametri , dati registrati ed eventuale aggiornamento del software
- Registro dati e allarmi HACCP
- Menu multilingua
- Impostazione rapida e visualizzazione della temperatura , dell'umidità , della velocità di ventilazione , dei ricambi d'aria e di marcia-sosta
- Visualizzazione dei grafici di temperatura , umidità , peso e Ph (optional)
- Collegamento Wi-Fi per gestione totale dei comandi da remoto

Specifiche tecniche :

- Allestimento : S
- Capacità salumi 100 kg
- Display EVERtouch
- Finitura esterna S/B
- Finitura interna 2B
- Tensione 230V - 50 Hz
- Potenza frigo / evap. -10°C/ cond. 54,4 °C 498W
- Potenza assorbita 1800W
- Gas R290
- Copertura piedi Optional (cod PA1800)

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|--------------|--------|
| Altezza (cm) | 208 |
| Capacità LT | 625 |

| Attributo | Valore |
|------------------|---------------|
| Lunghezza (cm) | 75 |
| Profondità (cm) | 85 |
| Temperatura °C | 0 / +30 |