



SKU: AC8C08

## **Ristosubito**

**Armadio Stagionatore e Conservatore Everlasting  
In acciaio plastificato nero Capacità carne 150 Kg  
Capacità formaggi/salumi 100 Kg Modello AC8C08**



## Descrizione

### Armadi stagionatori Coservatori

Prodotto realizzato in acciaio plastificato nero, 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. Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato e cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304. Necessita l'allacciamento alla rete idrica per il controllo e gestione umidità.

Specifiche tecniche:

- Dimensioni cm L75 x P85 x H208

- Peso Kg 168
- Assorbimento 1800 W
- Alimentazione 230/1/50 Hz
- Versione allestimento carne/formaggi capacità Kg. 150 (carne) /100 (formaggi)
- Versione allestimento salumi capacità Kg. 100
- Temperatura d'esercizio +0°/+30°C
- Gas refrigerante R290
- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi e sbrinamento automatico con resistenza elettrica, raccolta della condensa con vaschetta estraibile
- Illuminazione interna con barre a LED K6500
- Porte autochiudenti con fermo a 105° con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili e chiusura con chiave
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 130/200 mm
- Pannello comandi elettronico EVERtouch con display touch screen da 7"
- Caratteristiche funzionali pannello EVERtouch: N. 10 ricette preimpostate, N. 150 ricette programmabili e N. 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
- Collegamento WiFi per gestione totale dei comandi da remoto e porta USB per import/export ricette, parametri, dati registrati ed eventuale aggiornamento del software

In dotazione versione salumi 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci

In dotazione versione carne e formaggi 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	208
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	0 / +30