

SKU: AC8C10

Ristosubito

Armadio Stagionatore e Conservatore Everlasting In acciaio inox Capacità carne 300 Kg Capacità formaggi/salumi 200 Kg Modello AC8C10



Descrizione

Armadi stagionatori Coservatori

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

Specifiche Tecniche

- Raccolta della condensa con vaschetta estraibile
- Porta a vetro
- Porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili

- Spessore di isolamento 75 mm
- Chiusura con chiave
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130/200 mm)
- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- Necessita l'allacciamento alla rete idrica per il controllo e gestione umidità
- Supporti per guide facilmente smontabili
- Versione allestimento salumi capacità Kg. 200
- Gruppo refrigerante ventilato
- Versione allestimento carne/formaggi capacità Kg. 300C/200F
- Pannello comandi elettronico con display LCD alfanumerico
- N. 2 porte
- Fino a 20 programmi personalizzabili in ogni singola fase
- Alimentazione: 230/1/50 Hz
- N. 3 programmi preimpostati pronti all'uso
- Assorbimento: 2240 W
- Temperatura d'esercizio + 0°/+30°C
- Dimensioni Cm L 150 x P 85 x h 208
- Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 95%
- Peso: Kg. 193
- Doppia velocità di ventilazione programmabile
- NORMA CE
- Gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- Versione salumi, in dotazione: 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Temperatura ambiente di lavoro max +38°C
- Versione carne e formaggi, in dotazione: 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate
- Gas refrigerante R290

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	208
Lunghezza (cm)	150
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	0 / +30