

SKU: AC9F00

Ristosubito

Armadio Frollatura Carne Everlasting Capacità 150Kg Modello AC9F00



Descrizione

Armadi per la frollatura della carne

Prodotto realizzato in acciaio inox, progettato per la frollatura della carne. Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 con finiture in Scotch Brite, non necessita di allacciamento alla rete idrica. Dotato di cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 30 e interno con spigoli arrotondati e fondo stampato.

Specifiche Tecniche

- Dimensioni cm L 75 x P 85 x H 208
- Peso: Kg. 137
- Alimentazione 230/1/50 Hz
- Assorbimento 1000 W
- Capacità Kg. 150
- Temperatura d'esercizio -2°/+10°C
- Spessore di isolamento 75 mm
- Dotato di periferica USB per l'aggiornamento software
- Lampada germicida UV-C di serie
- Gas R290
- Pannello comandi elettronico MEATtouch con display touch screen da 4,3"
- Interfaccia touch screen con gestures per un controllo ancora più intuitivo
- N. 3 ricette preimpostate, programmabili fino a 4 fasi distinte per ogni ricetta
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con resistenza elettrica autoregolante e sbrinamento automatico
- Porte autochiudenti con fermo a 105° con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili con chiusura con chiave
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130/200 mm)
- Collegamento Wi-Fi per la visualizzazione e il controllo da remoto
- Dotato di visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne
- N. 10 ricette completamente personalizzabili memorizzabili sullo strumento
- Parametri controllati per ogni fase; temperatura, umidità, velocità ventola, durata della fase

In dotazione: gancera carne con 2 ganci + 3 griglie in acciaio inox

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	208
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	-2/+10