

SKU: AC9F10

Ristosubito

Armadio Frollatura Carne Everlasting Capacità 300 Kg Modello AC9F10



Descrizione

Armadi per la frollatura della carne

Prodotto realizzato in acciaio inox, progettato per la frollatura della carne. Tutta la gamma degli armadi per la frollatura sono pensati per garantire un perfetto DRY-AGING ottenendo il miglior risultato per i propri tagli di 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 304 e interno con spigoli arrotondati e fondo stampato.

Specifiche Tecniche

- Dimensioni cm L 150 x P 85 x H 208
- Peso Kg. 193
- Alimentazione 230/1/50 Hz
- Assorbimento 1700 W

- Capacità Kg. 300
- N. 2 porte
- 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 refrigerante R290
- Gancera carne di serie portata max Kg 80
- Illuminazione interna con barre a LED K6500
- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi e sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- 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 MEATtouch con display touch screen da 4,3"
- Interfaccia touch screen con gestures per un controllo ancora più intuitivo
- Caratteristiche funzionali pannello MEATtouch: N. 3 ricette preimpostate, programmabili fino a 4 fasi distinte per ogni ricetta
- N. 10 ricette completamente personalizzabili memorizzabili sullo strumento
- Collegamento Wi-Fi per la visualizzazione e il controllo da remoto
- Parametri controllati per ogni fase; temperatura, umidità, velocità ventola, durata della fase

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	208
Lunghezza (cm)	150
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	-2/+10