

SKU: AC9F11

Ristosubito

Armadio Frollatura Carne Everlasting Con porte a vetro in acciaio inox Capacità 300Kg Modello AC9F11



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

Specifiche Tecniche

- Gas refrigerante R290 ecologico
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Spessore di isolamento 75 mm
- Illuminazione interna a led

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- Chiusura con chiave
- Supporti per guide facilmente smontabili
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130/200 mm)
- Gruppo refrigerante ventilato
- Capacità Kg. 300
- Pannello comandi elettronico con display LCD alfanumerico
- N. 1 porta a vetro in alluminio anodizzato
- Temperatura d'esercizio + 0°/+30°C
- Alimentazione: 230/1/50 Hz
- Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 90%
- Assorbimento: 1700 W
- Non necessita di allacciamento alla rete idrica
- Dimensioni Cm L 150 x P 85 x h 208
- Lampade U.V.
- Peso: Kg. 250
- Gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- NORMA CE
- Gancera carne di serie portata max Kg 80
- In dotazione: gancera carne con 2 ganci + 3 griglie plastificate
- Temperatura ambiente di lavoro max +38°C

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	208
Lunghezza (cm)	150
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	0/+10