

SKU: AC9I05

Ristosubito

Armadio Frollatura Carne Everlasting Con porta a vetro Capacità 150Kg Modello AC9I05



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. Dotato di ampia visibilità interna grazie alle vetrate sulla porta e sul retro dell'armadio. Struttura interna in acciaio inox Aisi 304 e interno con spigoli arrotondati e fondo stampato. Cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304. Non necessita l'allacciamento alla rete idrica.

Specifiche Tecniche

- Dimensioni Cm L 75 x P 85 x H 208
- Assorbimento 1000 W
- Alimentazione 230/1/50 Hz
- Capacità Kg. 150
- Peso Kg. 196
- Temperatura d'esercizio + 0°/+10°C
- Spessore di isolamento 75 mm in poliuretano ecologico
- Dotato di periferica USB per l'aggiornamento software e collegamento Wi-Fi per la visualizzazione e il controllo da remoto
- Lampada germicida UV-C di serie
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica ed evaporazione automatica dell' acqua di condensa con tubo gas caldo
- Gas refrigerante R290
- 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)
- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi
- Pannello comandi elettronico MEATtouch con display touch screen da 4,3" ed 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
- Parametri controllati per ogni fase; temperatura, umidità, velocità ventola, durata della fase
- Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne

In dotazione: 3 coppie di guide in inox, 1 gancera carne, 2 ganci per carne, 3 griglie in acciaio inox

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	208

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	0/+10