

Cod: 927111401677

Armadio stagionatore per frollatura carni in vetro 98 lt 570x595x820h mm



Descrizione

Armadio per stagionare e frollare carni ideale per la conservazione ed esposizione di carni fresche,permette infatti di esporre i prodotti al pubblico pur mantenendo una perfetta refrigerazione e conservazione del prodotto. La struttura esterna è composta da anta in vetro e lamiera verniciata - ABS.La refrigerazione è ventilata positiva ed il range di temperatura va da +1°C / +25°C. L' ambiente è controllato e sicuro grazie alla lampada UV stermicida.Controllo costante temperatura umidità e ventilazione che garantiscono un perfetto processo di frollatura. Il prodotto è dotato di sensore apertura della porta. Temperatura ambientale massima 60% - 85% HR

Dimensioni

Dimensioni imballo	655x660x865 mm
Dimensioni interne	443x512x612 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	98 Lt
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Peso lordo	47 kg
Peso netto	44 kg
Potenza Elettrica	0.140 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Termostato	elettrico
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Asta con 3 ganci