

Cod: 927111421679

Armadio stagionatore per frollatura carni in vetro 352 lt 710x595x1720h 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 esterne	710x595x1720 mm
--------------------	-----------------

Dimensioni imballo	780x645x1870 mm
Dimensioni interne	552x485x1508 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	352 Lt
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Peso lordo	96 kg
Peso netto	83 kg
Potenza Elettrica	0.170 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Termostato	elettrico
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Asta con 3 ganci
--------------	------------------