

Cod: 104290022318

Armadio frollatura per carni in acciaio inox 2 porte cieche capacità 1365 lt



Descrizione

Il prodotto presenta struttura esterna in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite, interna in acciaio inox AISI 304 con porte cieche.

Caratteristiche generali:

- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- Isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico
- Cremagliere, ganciera, griglie e guide in acciaio inox AISI 304
- Gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- Range di regolazione temperatura -2 / +10°C, Mod. Glass 0 / +10°C e umidità 40% ÷ 90%
- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi
- Unità condensatrice ad aria in classe N (max +32°C)
- Modelli REM (senza unità condensatrice) predisposti con valvola termostatica
- Gas refrigerante R290
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- Evaporazione automatica della condensa con resistenza elettrica autoregolante

- Pannello comandi elettronico MEATouch con display touch screen da 4,3"
- Interfaccia touch screen con gestures per un controllo ancora più intuitivo
- Lampada germicida UVC a LED di serie
- Illuminazione interna con barre a LED K4000
- Chiusura con chiavi
- Porte autochiudenti con fermo a 105°
- Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)
- Modulo di collegamento Wi-Fi per telegestione

Caratteristiche funzionali:

3 ricette preimpostate, programmabili fino a 4 fasi
distinte per ogni ricetta

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
- Registro dati e allarmi HACCP
- Storico allarmi abbinato a messaggi Pop-up di avviso
- Orologio e datario (RTC)
- Menu multilingua
- Impostazione rapida e visualizzazione della temperatura e del grado di umidità
- Attivazione lampada germicida UVC manuale o temporizzata
- Visualizzazione della media dei valori di temperatura e umidità rilevati durante la ricetta
- Collegamento Wi-Fi per la visualizzazione e il controllo da remoto
- Possibilità aggiornamento software tramite presa USB

Dimensioni

Dimensioni esterne	1500x850x2080 mm
Dimensioni imballo	1540x880x2235 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	7.5 A
Capacità	1365 Lt
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	238 kg

Peso lordo	265 kg
Potenza Elettrica	1.7 kW
Potenza frigorifera	1.04 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	-2 +10 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	6 Coppie guide inox, 6 griglie in acciaio inox GN 2/1 530x650 mm, 1 ganciera per carne, 4 ganci per carne
--------------	---