

Cod: 104290029318

Armadio frollatura per carni in acciaio inox 2 porte in vetro serigrafato con profili neri capacità 1365 lt



Descrizione

Il prodotto presenta struttura esterna in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite, interna in acciaio inox AISI 304. Porte full glass con vetro serigrafato e profili anodizzati di colore nero.

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	267 kg
Peso lordo	292 kg
Potenza Elettrica	1.7 kW
Potenza frigorifera	1.04 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	0 +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
--------------	---