

Cod: 11211001063102

Armadio per frollatura carni con connessione Wi-Fi 1 anta cieca 700 lt -6 + 40°C



Descrizione

Armadio per frollatura carni, monoscocca con isolamento 60 mm con poliuretano espanso HFO, temperatura di esercizio cella -6° + 40°C, gestione umidità, ventilazione interna uniforme creata da 3 ventilatori assiali che distribuiscono in tutte le aree e livelli interni l'umidità e la temperatura, dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0, ozonizzatore a controllo temporizzato (optional, necessario per fare ricambio aria), temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C, classe climatica 4.

Dimensioni

Dimensioni esterne	720x800x2020 mm
Dimensioni interne	600x680x1440 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	700 Lt
Classe climatica	4
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	80 kg
Potenza Elettrica	1.3 kW
Sbrinamento	gas caldo
Temperatura d'esercizio	-6 +40 °C
Voltaggio	230 V