

Cod: 11211002099102

## Armadio per frollatura carni con connessione Wi-Fi 2 ante cieche 1400 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, dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0, ozonizzatore a controllo temporizzato (optional) L'armadio può svolgere molteplici funzioni fra cui: gestione di raffreddamento, riscaldamento e mantenimento, gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella in aspirazione, umidità relativa, funzione di freddo/caldo/mantenimento/umidificazione/ deumidificazione/ozonizzazione (optional), si possono eseguire cicli completi e personalizzabili di ferma/lievita, stagionatura, frollatura. essiccazione, scongelamento, precottura, conservazione a temperatura e umidità controllata. INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0 - temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C - classe climatica 4

## Dimensioni

Dimensioni esterne	1440x800x2020 mm
Dimensioni interne	1320x680x1440 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	1400 Lt
Classe climatica	4
Frequenza	50 Hz
Peso	160 kg
Potenza Elettrica	2.5 kW
Sbrinamento	gas caldo
Temperatura d'esercizio	-6 +40 °C
Voltaggio	230 V