

Cod: 927111421679

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



Descrizione

Perché acquistarlo?

Se cerchi un modo professionale ed efficace per **maturare e frollare la carne** nel modo corretto, questo **armadio stagionatore** è la scelta ideale. Grazie al controllo avanzato di **temperatura, umidità e ventilazione**, potrai ottenere tagli teneri, gustosi e di qualità superiore. Il design elegante con **porta in vetro** permette di monitorare il processo senza aprire l'anta, mentre il sistema di **refrigerazione ventilata e lampada UV** garantisce un ambiente perfettamente igienizzato e uniforme.

Caratteristiche principali

- **Anta in vetro per una visibilità immediata**
Il vetro temperato dell'anta permette di tenere sotto controllo il processo di frollatura senza dover aprire l'armadio, evitando dispersioni di temperatura e mantenendo le condizioni interne ottimali.

- **Struttura in lamiera verniciata: robustezza e durata**
L'armadio è realizzato in **lamiera verniciata** di alta qualità, un materiale resistente alla corrosione e facile da pulire, garantendo lunga durata e igiene.
- **Refrigerazione ventilata per una distribuzione uniforme**
Il sistema di **refrigerazione ventilata** assicura che l'aria fredda sia distribuita in modo omogeneo all'interno dell'armadio, evitando sbalzi di temperatura e garantendo una frollatura uniforme della carne.
- **Lampada UV germicida: igiene sempre al massimo**
La lampada **UV sterilizzante** previene la formazione di batteri e muffe, mantenendo un ambiente sicuro e igienico per la maturazione della carne, fondamentale per ottenere un risultato di qualità superiore.
- **Controllo costante di temperatura, umidità e ventilazione**
Questo armadio garantisce una gestione automatizzata e precisa di tutti i parametri fondamentali per la frollatura:
Temperatura controllata per mantenere il processo ottimale senza variazioni improvvise.
Umidità costante tra il 60% e l'85% per evitare l'essiccazione e migliorare la tenerezza della carne.
Ventilazione continua per impedire la formazione di muffe e garantire una maturazione uniforme.
- **Sensore apertura porta: sicurezza e stabilità del processo**
Grazie al sensore integrato, l'armadio è in grado di rilevare quando la porta viene aperta, regolando immediatamente il sistema per evitare dispersioni e mantenere l'ambiente stabile.
- **Capacità di 352 litri: ampio spazio per la frollatura**
Con una capienza di **352 litri**, questo armadio permette di gestire grandi quantità di carne contemporaneamente, ideale per **ristoranti, macellerie e laboratori di carne**.
- **Sbrinamento automatico per una manutenzione minima**
Il sistema di **sbrinamento automatico** evita la formazione di ghiaccio sulle superfici interne, mantenendo l'armadio sempre operativo senza interventi manuali frequenti.
- **Equipaggiamento incluso: asta con 3 ganci**
L'armadio viene fornito con un'**asta dotata di 3 ganci**, perfetta per appendere i tagli di carne e consentire una maturazione ottimale e senza contaminazioni.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 710x595x1720 mm
- **Capacità:** 352 Litri
- **Alimentazione:** Elettrico, 230V – 50 Hz
- **Refrigerazione:** Ventilata con gas refrigerante **R600A**
- **Potenza elettrica:** 0.170 kW
- **Peso netto:** 83 kg – **Peso lordo:** 96 kg
- **Termostato elettronico** per la regolazione della temperatura

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
--------------	------------------