

Cod: 104270011317

## Armadio stagionatore per salumi in acciaio plastificato nero 1 porta in vetro capacità 625 lt



### Descrizione

Il prodotto presenta struttura esterna in acciaio plastificato nero con porta a vetro, interna in acciaio inox AISI 304 lucido a specchio. Caratteristiche generali: - Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato- Isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico- Cremagliere, barre, griglie e guide in acciaio inox AISI 304- Gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile- Range di regolazione temperatura 0 / +30°C e umidità 40% ÷ 95%- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi- Unità condensatrice ad aria in classe N (max +32°C)- Gas refrigerante R290- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica- Gruppo umidificatore a resistenza di serie (è necessario il collegamento idrico)- Raccolta della condensa con vaschetta estraibile- Pannello comandi elettronico EVERtouch con display touch screen da 7"- 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 (si collega automaticamente al cloud tramite rete Wi-Fi, permettendo di gestire da remoto il funzionamento ed i parametri dell'armadio o della cella.) Caratteristiche funzionali: 10 ricette preimpostate 150 ricette programmabili 20 fasi distinte per ogni ricetta- Visualizzazione costante a display della

temperatura e dell'umidità interne, del tempo rimanente della fase in corso e delle icone con funzione attiva- Porta USB per import/export ricette, parametri, dati registrati ed eventuale aggiornamento del software- Registro dati e allarmi HACCP- Menu multilingua- Impostazione rapida e visualizzazione della temperatura, dell'umidità, della velocità di ventilazione, dei ricambi d'aria e di marcia-sosta- Visualizzazione dei grafici di temperatura, umidità, peso e Ph (optional)

## Dimensioni

Dimensioni esterne	750x850x2080 mm
Dimensioni imballo	770x880x2235 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	9.8 A
Capacità	625 Lt
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	168 kg
Peso lordo	188 kg
Potenza Elettrica	1.8 kW
Potenza frigorifera	0.498 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	0 +30 °C
Voltaggio	230 V

## Equipaggiamento standard

In dotazione	3 Coppie di guide inox, 9 barre in acciaio inox per ganci salumi e 36 ganci per salumi
--------------	--