

Cod: 104290022318

Armadio frollatura per carni in acciaio inox 2 porte cieche capacità 1365 lt



Descrizione

Il prodotto presenta struttura esterna in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite, interna in acciaio inox AISI 304 con porte cieche. 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 edell'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 edel grado di umidità- Attivazione lampada germicida UVC manuale o temporizzata- Visualizzazione della media dei valori di temperatura eumidità 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	238 kg
Peso lordo	265 kg
Potenza Elettrica	1.7 kW
Potenza frigorifera	1.04 kW
Refrigerazione	ventilato
Sbrinamento	automatico
Temperatura d'esercizio	-2 +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
--------------	---