

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Monofase	
Volts	V 230/1	
Frequenza (Hz)	50	
Peso netto (Kg)	156	
Peso lordo (Kg)	168	
Larghezza (mm)	750	
Profondità (mm)	850	
Altezza (mm)	2080	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO FROLLATURA CARNE, 1 PORTA CON VETRO IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA $+0^{\circ}/+10^{\circ}$ C, CAPACITA' Kg. 150, DIM. cm 75x85x208h:

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 con finiture in Scotch Brite;
- Porta con Vetro;
- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato;
- o Cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304;
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130/200 mm)
- o Lampada germicida UV-C di serie manuale o temporizzata;
- $\circ\;$ Illuminazione interna con barre a LED K6500;
- Porte autochiudenti con fermo a 105° con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili e Chiusura con chiave;
- ∘ Temperatura d'esercizio +0°/+10°C
- Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 90%
- Spessore di isolamento 75 mm;
- Non necessita di allacciamento alla rete idrica;
- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi;

0

- GAS ECOLOGICO refrigerante R452A;
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con resistenza elettrica autoregolante;
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica;

0

- Collegamento Wi-Fi per la visualizzazione e il controllo da remoto;
- Periferica USB per l'aggiornamento software;
- Pannello comandi elettronico MEAT Touch con display touch screen da 4,3";
- N. 3 ricette preimpostate, programmabili fino a 4 fasi distinte per ogni ricetta;
- N. 10 ricette completamente personalizzabili memorizzabili sullo strumento;
- Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne;
- o Orologio e datario (RTC) e Menu Multilingua;

0

• Alimentazione: 230/1/50 Hz

• Dimensioni esterne mm. 750x850x2080h

Peso: Kg. 156Capacità Kg. 150

In dotazione: gancera carne con 2 ganci + 3 griglie in acciaio inox;

MARCHIO CE Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-MEAT700GLASS	Everlasting - ARMADIO Frollatura-Maturazione Carne in Acciaio INOX, 1 PORTA a VETRO, Gas R 452a, Temp. +0°/+10° C, Capacità Kg. 150, Dim. mm 750x850x2080h	€ 5.036,18 + IVA € 6.144,14 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni