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
Potenza elettrica (Kw)	1,7
Peso netto (Kg)	290
Peso lordo (Kg)	302
Larghezza (mm)	1500
Profondità (mm)	850
Altezza (mm)	2080

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO FROLLATURA CARNE, 2 PORTE con VETRO, IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACITA' Kg. 300, DIM. cm 150x85x208h:

.

- Struttura esterna in **Acciaio Plastificato NERO con 2 PORTE VETRO**;
- Struttura interna in acciaio **inox AISI 304**;
- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato;
- Cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304;
- **Piedini in acciaio inox** regolabili in altezza (130/200 mm)
- **Lampada germicida** UV-C di serie;
- **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%
- Non necessita di allacciamento alla rete idrica;
- Spessore di isolamento 75 mm;
- **Refrigerazione ventilata** con evaporatore trattato in cataforesi;

- **GAS ECOLOGICO** refrigerante **R452A;**
- **Evaporazione automatica** dell'acqua di condensa con resistenza elettrica autoregolante;
- **Sbrinamento automatico** con resistenza elettrica;
-
-
- **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;
- Orologio e datario (RTC) e **Menu Multilingua**;
-
- **Alimentazione**: 230/1/50 Hz
- **Dimensioni mm**. 1500x850x2080h
- Peso: Kg. 290
- **Capacità** Kg. 300
- Gancera carne di serie portata max Kg 80;

In dotazione: gancera carne con 2 ganci + 3 griglie in acciaio inox;
.
MARCHIO CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-MEAT1500BLACK	Everlasting - ARMADIO Frollatura-Maturazione Carne in Acciaio PALSTIFICATO NERO, 2 PORTE con VETRO, Gas R 452a, Temp. +0°/+10° C, Capacità Kg. 300, Dim. mm 1500x850x2080h	**€ 8.142,82** *+ IVA* € 9.934,24 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni