



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



| CODICE                       | DESCRIZIONE                                                                                                                                                              | PREZZO/CONSEGNA                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>TCF18-STGMEAT700BLACK</b> | Everlasting - ARMADIO Frollatura-Maturazione Carne in Acciaio PLASTIFICATO NERO, 1 PORTA con VETRO, Gas R 452a, Temp +0°/+10° C, Capacità Kg. 150, Dim. mm 750x850x2080h | <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| DESCRIZIONE PROFESSIONALE    |                                                                                                                                                                          |                                  |

**ARMADIO FROLLATURA CARNE, 1 PORTA CON VETRO IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACITA' Kg. 150, DIM. cm 75x85x208h:**

- 
- Struttura esterna in **acciaio plastificato colore NERO con Porta Vetro**;
- Struttura interna in acciaio **inox Aisi 304**;
- Spessore di isolamento 75 mm;
- **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 manuale o temporizzata;
- **Illuminazione interna con barre a LED** K6500;
- **Porte autochiudenti con fermo a 105°** con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- Chiusura con chiave;
- 
- 
- **Temperatura d'esercizio +0°/+10°C**
- **Umidità regolabile dal 40% al 90%**
- Pannello Comandi elettronico MEAT TOUCH con Display touch Screen da 4,3",
- Non necessita di allacciamento alla rete idrica;
- **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;
- 
- 
- **Modulo di 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 esterne mm.** 750x850x2080h
- Peso: Kg. 176
- **Capacità** Kg. 150

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

**MARCHIO CE**  
**Made in ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 176      |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 188      |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 750      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 850      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 2080     |