



ARMADIO MATURATORE STAGIONATORE CARNE 2 ANTE USATO

CODICE: TBGZKMS1500PVB



3.900,00€ +iva

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ARMADIO MATURATORE STAGIONATORE CARNE 2 ANTE USATO

- Altezza:2.115,00
- Larghezza:1.460,00
- Profondità:850,00
- Numero porte 2
- Tipologia motore Integrato
- Capacità Litri 1.500,00
- **Capacità Kg 100/230**
- Assorbimento elettrico in watt 1.500,00
- Temperatura minima raggiungibile in gradi 0,00
- Temperatura massima raggiungibile in gradi 4,00
 - Tipo di gas R290a
 - Funzione di test center
- 2 gruppi refrigeranti tropicalizzati, indipendenti e personalizzati, classe climatica 5 con gas R290
 - Display touchscreen 7" con icone
- Predisposto per interconnessione industria 4.0
- Luci led color carne, accensione automatica
 - Deumidificazione

Rivenditori di attrezzature per la Ristorazione da oltre 30 anni.



- Ventilazione brevettata a mandata orizzontale e ripresa verticale
 - Generatore automatico di umidità
 - Sonda di temperatura ed umidità
 - Porta USB + micro SD
 - Datalogger per HACCP
 - 20 ricette preimpostate e personalizzabili
 - 20 fasi programmabili per ogni ricetta
 - Sanificatore "Oxigenklima"
 - Gestione allarmi di temperatura e alimentazione elettrica
 - Predisposto per scarico diretto della condensa dell'evaporatore
- Predisposto per scarico diretto della condensa del generatore di umidità



Rivenditori di attrezzature per la Ristorazione da oltre 30 anni.