

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-STGALL1500GLASSS	Gabinete para Condimentos y Almacenamiento de Carnes Curadas en Acero INOX 304, 2 Puertas de Vidrio, Capacidad Máx. 200 Kg, Temp 0°/+30°C, Controles Digitales, V. 230/1, Kw.2.6, Peso 193 Kg, dim. mm.1500x850x 2080h	€ 8.374,51 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 15 a 25 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO PARA ALMACENAMIENTO DE CONDIMENTOS CURADOS, 2 puertas de CRISTAL, ACERO INOXIDABLE, Capacidad máx. 200 Kg, Temp.0°/+30°C, DIM. 150x85x208h cm:

El aderezo consiste en dar a un determinado producto un determinado periodo de reposo en condiciones climáticas adecuadas , para que alcance rápidamente un resultado óptimo en cuanto a cualidades organolépticas, aroma, fragancia y sabor. Estas son las FASES del proceso:

- **Guisado o escurreido** : de unas horas de duración, favorece la difusión de aromas en la carne.
- **Secado** : con una duración aproximada de 6 días; en este periodo se produce una gran pérdida del exceso de agua del producto, que debe ser lo más uniforme posible, evitando el endurecimiento de la envoltura exterior.
- **Condimento** : tiene una duración variable según el tipo de producto; En este período, una buena regulación de la humedad favorece la formación de fenómenos enzimáticos naturales "buen moho" que favorecen la completa maduración del producto, garantizando así su conservación y salubridad.

El gabinete de maduración aprovecha al máximo su **producto artesanal** durante el delicado proceso de maduración, **al controlar la humedad y la ventilación el sistema garantiza un clima de maduración ideal** para hasta 200 kg de embutidos en **solo 30 días**.

CARACTERÍSTICAS:

- **revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304** con acabado S.Brite;
- interior con bordes redondeados y fondo estampado;
- Aislamiento de 75 mm en poliuretano ecológico;
- **parrillas, parrillas y guías en acero inoxidable AISI 304** ;
- unidad de refrigeración monobloque fácilmente reemplazable;
- **refrigeración ventilada** con evaporador tratado por cataforesis;
- unidad condensadora de aire clase N (máx. +32°C);
-
-

- **Panel de control electrónico EVERtouch con pantalla táctil de 7";**
- **Características funcionales del panel EVERtouch :**
- ▶ **10 recetas preestablecidas**
- ▶ **150 recetas programables**
- ▶ **20 fases distintas para cada receta**
- **visualización constante de la temperatura y humedad internas** , el tiempo restante de la fase actual y los iconos con función activa;
- **Puerto USB para importar/exportar** recetas, parámetros, datos registrados y actualizaciones de software;
- Datos HACCP y registro de alarmas;
- menú multilingüe;
- **configuración y visualización rápida de temperatura, humedad, velocidad de ventilación, cambios de aire y arranque-parada ;**
- visualización de gráficos de temperatura, humedad, peso y Ph;
- Conexión WiFi para una gestión total de los comandos remotos;
- **iluminación interna con barras LED K6500** (modelos acristalados);
- bloqueo con llaves;
- puertas con cierre automático y tope de 105°;
- sellos magnéticos fácilmente reemplazables;
- **pies de acero inoxidable regulables en altura** (130-200 mm);
- Módulo de conexión WiFi para gestión remota;
-
-
- **rango de ajuste de temperatura 0 / +30°C ;**
- regulación activa de la humedad del 40% al 95%;
- **GAS ECOLÓGICO** refrigerante R452A (GWP 2141);
- recogida de condensados con bandeja extraíble;
- **Requiere conexión a la red de agua para control y gestión de la humedad .**
- **descongelamiento automático** con resistencia eléctrica;
-
-
- Fuente de alimentación: 230/1/50Hz
- **Dimensiones exteriores** mm. 1500x850x2080h
- Peso: 193 kilos
- **Capacidad máxima 200 kg.**
- Versión preparación carne/queso, capacidad Kg.

Suministrado:

- Versión embutidos: 3 pares de guías con 9 barras y 36 ganchos por puerta
- Versión carnes y quesos: 5 pares de guías con 5 rejillas plastificadas por puerta

Accesorios/Opciones :

- Báscula para barra de salami o colgador de carne
- Carrusel de salami 2 anillas
- Anillo para carrusel de salami
- Par de guías de acero inoxidable para barras de salami (40 kg)
- Par de guías de acero inoxidable reforzadas para barras de salami (55 Kg)
- Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.
- Gancho pequeño de acero inoxidable para salami 60 x 3 mm
- Par de guías de acero inoxidable.
- Parrilla de acero inoxidable 65x53 cm
- Suplemento aplicación rueda
- Cubre pies de ACERO INOXIDABLE en 3 lados

marca CE

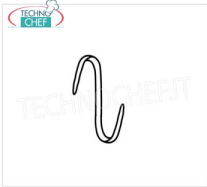

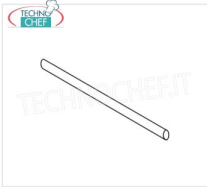




Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

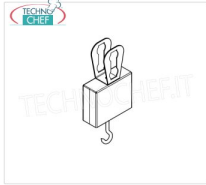
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,6
peso neto (Kg)	193
peso bruto (Kg)	205
ancho (mm)	1500
profundidad (mm)	850

altura (mm) 2080

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-PA2802 	Gancho pequeño de acero inoxidable para salami. Gancho pequeño de acero inoxidable para salami, dim.60x3mm	€ 15,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1100 	Par de guías de acero inoxidable para parrillas Par de guías de acero inoxidable para parrillas	€ 19,31 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1250 	Barra de acero inoxidable para ganchos para salami. Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.	€ 26,74 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA0002 	Rejilla de acero inoxidable 65x53 cm Rejilla de acero inoxidable, dim.mm.650x530	€ 50,76 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA4000 	Cargo adicional por aplicación de rueda Cargo adicional por aplicación de rueda	€ 108,55 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA2801 	Anillo para carrusel de salami Anillo para carrusel de salami	€ 116,56 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1810 	Recubrimiento de pies de acero inoxidable en 3 lados. Cubre pies de acero inoxidable en 3 lados para mod.1500 ALL MEAT INOX/GLASS/VIP	€ 321,40 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

TCF18-PA2810



Báscula para barra de salami o colgador de carne
Báscula para barra de salami o colgador de carne

€ 549,94

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF18-PA2800



Carrusel de salami 2 anillas
Carrusel de salami 2 anillas

€ 1.321,29

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

