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

Services and Technologies for professional catering since 1973

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-STGMEAT700BLACK	Everlasting - Armario de Maduración-Maduración de Carne en Acero PLÁSTICO NEGRO, 1 PUERTA con CRISTAL, Gas R 452a, Temp +0°/+10° C, Capacidad 150 Kg, Dim. mm 750x850x2080h	**€ 5.274,58** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE, 1 PUERTA DE CRISTAL DE ACERO INOXIDABLE, TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACIDAD 150 Kg, DIM. 75x85x208h cm:

.

- Estructura exterior de **acero plastificado NEGRO con puerta de cristal** ;
- Estructura interna en acero **inoxidable Aisi 304** ;
- Espesor del aislamiento 75 mm;
- **Interior con esquinas redondeadas y fondo impreso;**
- Parrillas, parrillas y guías en acero inoxidable AISI 304;
- **Pies de acero inoxidable** regulables en altura (130/200 mm)
- **Lámpara germicida UV-C** manual o temporizada;
- **Iluminación interna con barras LED K6500** ;
- **Puertas de cierre automático con tope de 105°** y sellos magnéticos fácilmente reemplazables
- Bloqueo con llave;
-
-
- **Temperatura de funcionamiento** +0°/+10°C
- **Humedad** regulable **del 40% al 90%**
- Panel de control electrónico MEAT TOUCH con pantalla táctil de 4,3"
- No requiere conexión a la red de agua;
- **Refrigeración ventilada** con **evaporador tratado con cataforesis;**
- **GAS ECOLÓGICO** refrigerante **R452A;**
- **Evaporación automática** del agua de condensación con resistencia eléctrica autorregulable;
- **Descongelamiento automático** con resistencia eléctrica;
-
-
- **Módulo de conexión Wi-Fi** para **visualización y control remotos;**
- Dispositivo USB para actualización de software;
- **Panel de control electrónico** MEAT Touch con **pantalla táctil** de 4,3";
- **N. 3 recetas preestablecidas** , programables hasta 4 fases distintas para cada receta;
- **N. 10 recetas totalmente personalizables** que se pueden almacenar en el instrumento;
- Visualización constante de temperatura y humedad internas;
- Visualización de reloj y fecha (RTC) y **menú multilingüe** ;
-
-
- **Fuente de alimentación** : 230/1/50Hz
- **Dimensiones exteriores mm** . 750x850x2080h
- Peso: 176 kilos
- **Capacidad** kilos 150

Se suministra con : gancho para carne con 2 ganchos + 3 rejillas de acero inoxidable;
.
MARCA CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	176
peso bruto (Kg)	188
ancho (mm)	750
profundidad (mm)	850
altura (mm)	2080