



**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)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF18-STGMEAT700INOX</b>	Everlasting - Maduración-Maduración de Carne, Acero Inoxidable, 1 PUERTA, Carga Máx. 150 Kg, - Temp 0°+10°C.- Gsas R452A, Dim. mm 750x850x2080h	<b>€ 4.790,33</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE, 1 PUERTA, ACERO INOXIDABLE, TEMPERATURA -2°/+10°C, CAPACIDAD 150 Kg, DIM. 75x85x208h cm:**

- Gabinete de 1 PUERTA, estructura interna y externa **en acero inoxidable AISI 304** con acabados Scotch Brite;
- Parrillas, parrillas y guías en acero inoxidable AISI 304;
- Interior con esquinas redondeadas y fondo impreso;
- **Pies de acero inoxidable** regulables en altura (130/200 mm)
- **Lámpara germicida** UV-C de serie;
- **Iluminación interna** con barras LED K6500;
- **Puertas de cierre automático** con tope de 105° con juntas magnéticas fácilmente reemplazables y cerradura con llave;
- 
- 
- **Temperatura de funcionamiento** -2°/+10°C
- Regulación activa de la humedad del 40% al 90%
- No requiere conexión a la red de agua;
- Espesor del aislamiento 75 mm;
- **Refrigeración ventilada** con evaporador tratado por cataforesis;
- **GAS ECOLÓGICO** refrigerante **R452A**;
- **Evaporación automática** del agua de condensación con resistencia eléctrica autorregulable;
- **Descongelamiento automático** con resistencia eléctrica;
- 
- 
- **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 mm** . 750x850x2080h
- Peso: 137 kilogramos
- **Capacidad** kilos 150

**Se suministra con** : gancho para carne con 2 ganchos + 3 rejillas de acero inoxidable;

**MARCA CE**  
**Hecho en Italia**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>peso neto (Kg)</b>	137
<b>peso bruto (Kg)</b>	149
<b>ancho (mm)</b>	750
<b>profundidad (mm)</b>	850
<b>altura (mm)</b>	2080