


**MODELLI DISPONIBILI**
**TCF18-MEATPANORAMA700BMEAT  
PANORAMA 700 BLACKLACK**

**ARMADIO FROLLATURA CARNE, Nero 1 Porta  
VETRO, carico Max 150 Kg, mod.MEAT  
PANORAMA 700 BLACK**
**€ 6.235,62 + IVA**

€ 7.607,46 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,0
<b>Peso netto (Kg)</b>	196
<b>Peso lordo (Kg)</b>	208
<b>Larghezza (mm)</b>	750
<b>Profondità (mm)</b>	850
<b>Altezza (mm)</b>	2080

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**ARMADIO FROLLATURA CARNE, 1 PORTA CON VETRO FRONTALE, IN ACCIAIO PLASTIFICATO NERO , TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACITA' Kg. 150, Versione PANORAMICA con VETRO sullo SCHIENALE, DIM. cm 75x85x208h:**

- Struttura interna in acciaio **inox AISI 304**;
- Esterno in acciaio plastificato nero;
- **Ampia visibilità** interna grazie alle **vetrate sulla porta e sul retro** dell'armadio;

- 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 e Chiusura con chiave;
- 
- 
- **Temperatura d'esercizio** +0°/+10°C
- **Regolazione attiva dell'umidità** dal 40% al 90%
- Spessore di isolamento 75 mm;
- 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;
- 
- 
- **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. 196
- **Capacità** Kg. 150

**In dotazione:** 3 coppie di guide in inox, 1 gancera carne, 2 ganci per carne, 3 griglie in acciaio inox

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