



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-STGMEAT1500BLACKPANORAMA	Everlasting - Armario de Maduración-Maduración de Carne en Acero PLÁSTICO NEGRO, 2 PUERTAS DE CRISTAL, Gas R 452a, Temp. +0°/+10° C, Capacidad 300 Kg, Dim.	€ 9.828,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE, 2 PUERTAS CON VIDRIO FRONTAL Y TRASERO, DE ACERO PLÁSTICO NEGRO, TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACIDAD 300 Kg, DIM. 150x85x208h cm, mod. STG CARNE 1500 PANORAMA NEGRO:

- Estructura interna en acero **inoxidable AISI 304** ;
- Exterior en acero plastificado negro;
- **Amplia visibilidad interior** gracias a las **ventanas en la puerta y en la parte trasera** del armario;
- 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° con juntas magnéticas fácilmente reemplazables y cerradura con llave;
-
-
- **Temperatura de funcionamiento** +0°/+10°C
- **Regulación activa de la humedad** del 40% al 90%
- Espesor del aislamiento 75 mm;
- No requiere conexión a la red de agua;
- **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 exteriores mm** . 1500x850x2080h
- Peso: 332 kilos
- **Capacidad** kilos 300

Se suministra con : 6 pares de guías de acero inoxidable, 2 ganchos para carne, 4 ganchos para carne, 6 rejillas de acero inoxidable;

MARCA CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,7
peso neto (Kg)	332
peso bruto (Kg)	344
ancho (mm)	1500
profundidad (mm)	850
altura (mm)	2080