

Armadio per la frollatura della carne, da banco code: 204979

Corpo, telaio della porta e maniglia della porta in acciaio inossidabile 18/8.

Porta realizzata con 2 strati di vetro temperato colorato Low-E. Il blocco della porta è incluso.

Contenitore dell'acqua distillata in ABS – l'acqua distillata deve essere riempita manualmente.

Visualizza la notifica e l'allarme acustico quando l'umidità del serbatoio dell'acqua scende al di sotto del 15%.

Allarme che indica che la porta è aperta per più di 3,5 minuti.

Lampada di sterilizzazione UVC integrata.

Raffreddamento forzato mediante ventilatore.

Luci LED posizionate su entrambi i lati della camera e sul soffitto.

Carico massimo per gancio: 25 kg.

Carico massimo della barra di sospensione: 50 kg.

Intervallo di temperatura: 2 °C – 10 °C.

Intervallo di umidità regolabile: 60-85%.

Viene visualizzato il livello di umidità attuale.

Condizioni termiche, di ventilazione e di umidità adeguate per la carne secca che invecchia.

Incluso:

3 ganci.

Vassoio di sale.

-  Le impostazioni regolabili con display e avvisi in tempo reale mantengono stabili le condizioni per un invecchiamento ottimale.
-  La lampada di sterilizzazione UVC e gli allarmi a porte aperte supportano gli standard di sicurezza alimentare.
-  Porta realizzata con 2 strati di vetro temperato colorato Low-E.



Codice	V	W	LxWxH (W)
204979	230	350	545x600x(H)900