

Armadio sottopiano per la frollatura della carne code:

221426

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

Porta realizzata con 2 strati di vetro temperato colorato Low-E che aumenta l'efficienza energetica bloccando la luce infrarossa e i raggi UV dall'esterno e impedendo al calore di trasferirsi all'interno. Il blocco della porta è incluso.

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

Notifica sul display e allarme acustico per avvisare quando l'umidità è inferiore al 15% per consentire all'utente di riempire il contenitore dell'acqua.

Allarme che indica che la porta è aperta da più di 3,5 minuti – protezione contro l'interruzione incontrollata delle condizioni nella camera.

Lampada di sterilizzazione UVC integrata per prevenire la crescita batterica e garantire un ambiente sicuro per la

carne; quando lo sportello viene aperto durante il processo di frollatura, i batteri non hanno la possibilità di svilupparsi. Raffreddamento forzato mediante ventilatore che assicura il livello richiesto di circolazione dell'aria.

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 umidità regolabile: 60-85%.

Il livello di umidità corrente viene visualizzato sul pannello.

Carico massimo per ripiano: 30 kg.

Nell'armadio sono presenti:

- ripiano,
- 1 barra di sospensione,
- 3 ganci,
- vassoio del sale (sale non incluso),

-  Condizioni termiche, di ventilazione e di umidità adeguate per la carne da frollare.
-  Vetro temprato a bassa emissività – alta efficienza energetica
-  Lampada UVC – effetto antibatterico
-  Eccellente circolazione dell'aria: si traduce in un'asciugatura costante.
-  Ganci e vassoio del sale inclusi nel set.





HENDI

Tools for Chefs

221426

220-240

170

595x620x(H)830