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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	176
poids brut (Kg)	188
largeur (mm)	750
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE MATURATION DES VIANDES, 1 PORTE VITRÉE EN INOX, TEMPÉRATURE +0°/+10°C, CAPACITÉ 150 Kg, DIM. 75x85x208hcm:

.

- Structure extérieure en **acier plastifié NOIR avec porte vitrée** ;
- Structure interne en acier **inoxydable Aisi 304** ;
- Épaisseur d'isolation 75 mm ;
- **Intérieur avec coins arrondis et fond imprimé ;**
- Crémaillères, grilles et guides en acier inoxydable AISI 304 ;
- **Pieds en acier inoxydable** réglables en hauteur (130/200 mm)
- **Lampe germicide UV-C** manuelle ou temporisée ;
- **Éclairage intérieur avec barres LED K6500** ;
- **Portes à fermeture automatique avec butée à 105°** et joints magnétiques facilement remplaçables
- Verrouillage à clé ;
-
-
- **Température de fonctionnement** +0°/+10°C
- **Humidité** réglable **de 40% à 90%**
- Panneau de commande électronique MEAT TOUCH avec écran tactile 4,3",

- Il ne nécessite pas de raccordement au réseau d’eau ;
- **Réfrigération ventilée** avec **évaporateur traité par cataphorèse ;**
- **GAZ ÉCOLOGIQUE** Réfrigérant **R452A;**
- **Évaporation automatique** de l'eau de condensation avec résistance électrique autorégulante ;
- **Dégivrage automatique** avec résistance électrique ;
-
-
- **Module de connexion Wi-Fi** pour **la visualisation et le contrôle à distance ;**
- Périphérique USB pour la mise à jour du logiciel ;
- **Panneau de commande électronique** MEAT Touch avec **écran tactile** 4,3" ;
- **N. 3 recettes prédéfinies** , programmables jusqu'à 4 phases distinctes pour chaque recette ;
- **N. 10 recettes entièrement personnalisables** pouvant être stockées sur l'instrument ;
- Affichage constant de la température et de l'humidité internes ;
- Affichage de l'horloge et de la date (RTC) et **menu multilingue** ;
-
-
- **Alimentation** : 230/1/50 Hz
- **Dimensions extérieures mm** . 750x850x2080h
- Poids : 176 kg
- **Capacité** Kg. 150

Livré avec : crochet à viande avec 2 crochets + 3 grilles inox ;
.
MARQUE CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-MEAT700BLACK	Everstanding - Armoire de Maturation-Maturation des Viandes en Acier PLASTIQUE NOIR, 1 PORTE avec VERRE, Gaz R 452a, Temp +0°/+10° C, Capacité 150 Kg, Dim.	**€ 5.274,58** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours