



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	137
poids brut (Kg)	149
largeur (mm)	750
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE MATURATION DES VIANDES, 1 PORTE, INOX, TEMPÉRATURE -2°/+10°C, CAPACITÉ 150 Kg, DIM. 75x85x208hcm:

- Armoire avec 1 PORTE, structure interne et externe **en acier inoxydable AISI 304** avec finitions Scotch Brite ;
- Crémaillères, grilles et guides en acier inoxydable AISI 304 ;
- Intérieur avec coins arrondis et fond imprimé ;
- **Pieds en acier inoxydable** réglables en hauteur (130/200 mm)
- **Lampe germicide** UV-C en standard ;
- **Éclairage intérieur** avec barres LED K6500 ;
- **Portes à fermeture automatique** avec butée à 105° avec joints magnétiques et serrure à clé facilement remplaçables ;
-
-
- **Température de fonctionnement** -2°/+10°C
- Régulation active de l'humidité de 40% à 90%
- Il ne nécessite pas de raccordement au réseau d'eau ;
- Épaisseur d'isolation 75 mm ;
- **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 ;

-
-
- **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 mm** . 750x850x2080h
- Poids : 137 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-MEAT700INOX	Everstanding - ARMOIRE de Maturation-Maturation des Viandes, Inox, 1 PORTE, Charge Max 150 Kg, - Temp. 0°+10°C.- Gsas R452A, Dim.	<p>€ 4.790,33</p> <p><i>TVA exclue</i></p> <p>Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>