

## 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  $\,$ 



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE MAINTIEN DES VIANDES, 1 PORTE AVEC FAÇADE VITRÉE, EN ACIER PLASTIFIÉ NOIR, TEMPÉRATURE +0°/+10°C, CAPACITÉ Kg. 150, Version PANORAMIQUE avec VERRE à l'ARRIÈRE, DIM. cm 75x85x208h: • Structure interne en acier inoxydable AISI 304; • Externe en acier plastifié noir ; • Large visibilité interne grâce aux fenêtres sur la porte et à l'arrière de l'armoire ; • Intérieur avec bords arrondis et fond imprimé ; o Grilles et glissières en acier inoxydable AISI 304;  $\circ$  Pieds **inox** réglables en hauteur (130/200 mm) • Lampe germicide UV-C manuelle ou temporisée standard ; o Éclairage intérieur avec barres LED K6500; o Portes à fermeture automatique avec butée à 105° avec joints magnétiques facilement remplaçables et serrure à clé; 0 ∘ Température de fonctionnement +0°/+10°C • Régulation active de l'humidité de 40% à 90% Épaisseur d'isolation 75 mm; o II ne nécessite pas de raccordement au réseau d'eau; • Réfrigération ventilée avec évaporateur traité par cataphorèse ; • GAZ ECOLOGIQUE réfrigérant R452A; • Évaporation automatique de l'eau de condensation avec résistance électrique autorégulatrice ; • **Dégivrage automatique** avec résistance électrique ; o Connexion Wi-Fi pour la visualisation et le contrôle à distance ; o Périphérique USB pour la mise à jour du logiciel; • Panneau de commande électronique MEAT Touch avec écran tactile de 4,3 pouces ; • N. 3 recettes prédéfinies , programmables jusqu'à 4 phases distinctes pour chaque recette ; • N. 10 recettes entièrement personnalisables pouvant être mémorisées sur l'instrument ; o Affichage constant de la température et de l'humidité internes ; • Horloge et calendrier (RTC) et menu multilingue ; 0 • Alimentation: 230/1/50Hz Dimensions extérieures mm . 750x850x2080h o Poids: Kg. 196 o Capacité Kg. 150 Inclus: 3 paires de guides inox, 1 crochet à viande, 2 crochets à viande, 3 grilles inox **MAROUE CE** Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,0
poids net (Kg)	196
poids brut (Kg)	208
largeur (mm)	750
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080

## **MODÈLES DISPONIBLES**

## TCF18-STGMEAT700 BLACKPANORAMA



## CABINET DE MAINTIEN DES VIANDES, Noir 1 Porte VITREE, Charge Max 150 Kg, mod. STG MEAT700 NOIR PANORAMA

Everlasting - CABINET de Vieillissement-Maturation des Viandes en ACIER PLASTIQUE NOIR, 1 PORTE VITRÉE, Version Panoramique avec Vitre à l'Arrière, Gaz R 452a, Température +0°/+10° C, Capacité Kg. 150, Dim. mm 750x850x2080h

Livraison 4 à 9 jours