



Caratteristiche generali

- Armadio frollatore per carne (300Lt.)
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Refrigerazione Ventilata
- Sbrinamento automatico a fermata compressore
- Sistema di evaporazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo
- Schiumatura in Ciclopentano (45mm di spessore per lato)
- Termostato Digitale
- Umidità regolabile al punto percentuale (impostabile dal 50%-80%)
- Doppio vetro temperato di sicurezza con Low-e (Vetri a bassa emissività)
- Cornice della porta in acciaio inox (riscaldata) con maniglia cilindrica
- Guarnizione Estraibile
- Luce a LED (Colore Rosa) e serratura di serie
- Lampada germicida UVC
- Ripiani regolabili cromati N.3 Pcs + Gancera per carni e N.3 Uncini
- N.4 Piedini regolabili
- Classe energetica: -

Specifiche tecniche

Capacità	293 L
Temperatura	+2° - +10°C
Consumo	1.75 kWh/24h
Potenza Nominale	230 W
Rumorosità	50 dB(A)
Peso Netto	86 Kg
Peso Lordo	95 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	600x558x1820
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	508x368x1490
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	655x580x1950
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	36/72/72

CERTIFICAZIONI

CE RoHS



STAINLESS STEEL AISI 304



DETTAGLI



Ideale per tagli di grande pezzatura come costati, quarti e filetti



Corpo interno in acciaio a "specchio"



Griglie regolabili in acciaio inox con sistema anti-ribaltamento



Maniglia cilindrica esterna in acciaio



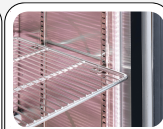
Serratura di serie



Termostato Digitale



Sensore di umidità



Doppia luce LED verticale "Rosa Alimentare"



Barra per carni con ganci

INGOMBRO PRODOTTO

