



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF18-STGMEAT1500INOX</b>	Everlasting - ARMADIO Frollatura-Maturazione Carne in ACCIAIO INOX 304, 2 PORTE, Gas R 452a, Temp. - 2°/+10° C, Capacità Kg. 300, Dim. mm 1500x850x2080h	<b>€ 7.427,62 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b>		

**ARMADIO FROLLATURA CARNE, 2 PORTE, IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA -2°/+10°C, CAPACITA' Kg. 300, DIM. cm 150x85x208h:**

- Struttura in **ACCIAIO con 2 PORTE**;
- Struttura interna ed esterna in acciaio **inox AISI 304** con finiture in Scotch Brite
- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato;
- Cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304;
- **Piedini in acciaio inox** regolabili in altezza (130/200 mm)
- **Lampada germicida** UV-C di serie;
- **Illuminazione interna** con barre a LED K6500;
- **Porte autochiudenti** con fermo a 105° con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili e Chiusura con chiave;
- 
- 
- **Temperatura d'esercizio** -2°/+10°C
- Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 90%
- Non necessita di allacciamento alla rete idrica;
- Spessore di isolamento 75 mm;
- **Refrigerazione ventilata** con evaporatore trattato in cataforesi;
- **GAS ECOLOGICO** refrigerante **R452A**;
- **Evaporazione automatica** dell'acqua di condensa con resistenza elettrica autoregolante;
- **Sbrinamento automatico** con resistenza elettrica;
- 
- 
- **Collegamento Wi-Fi** per la visualizzazione e il controllo da remoto;
- Periferica USB per l'aggiornamento software;
- **Pannello comandi elettronico** MEAT Touch con **display touch screen** da 4,3";
- **N. 3 ricette preimpostate**, programmabili fino a 4 fasi distinte per ogni ricetta;
- **N. 10 ricette completamente personalizzabili** memorizzabili sullo strumento;
- Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne;
- Orologio e datario (RTC) e **Menu Multilingua**;
- 
- **Alimentazione:** 230/1/50 Hz
- **Dimensioni mm.** 1500x850x2080h
- Peso: Kg. 193
- **Capacità** Kg. 300
- Gancera carne di serie portata max Kg 80;

**In dotazione:** gancera carne con 2 ganci + 3 griglie in acciaio inox;

**MARCHIO CE**  
**Made in ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,7
<b>Peso netto (Kg)</b>	193
<b>Peso lordo (Kg)</b>	205
<b>Larghezza (mm)</b>	1500
<b>Profondità (mm)</b>	850
<b>Altezza (mm)</b>	2080