



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

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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO FROLLATURA CARNE, 1 PORTA CON VETRO FRONTALE, IN ACCIAIO PLASTIFICATO NERO , TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACITA' Kg. 150, Versione PANORAMICA con VETRO sullo SCHIENALE, DIM. cm 75x85x208h:

- Struttura interna in acciaio **inox AISI 304**;
- Esterno in acciaio plastificato nero;
- **Ampia visibilità** interna grazie alle **vetrate sulla porta e sul retro** dell'armadio;
- 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 manuale o temporizzata;
- 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** +0°/+10°C
- **Regolazione attiva dell'umidità** dal 40% al 90%
- Spessore di isolamento 75 mm;
- Non necessita di allacciamento alla rete idrica;
- **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 esterne mm.** 750x850x2080h
- Peso: Kg. 196
- **Capacità** Kg. 150

In dotazione: 3 coppie di guide in inox, 1 gancera carne, 2 ganci per carne, 3 griglie in acciaio inox

MARCHIO CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,0
Peso netto (Kg)	196
Peso lordo (Kg)	208
Larghezza (mm)	750
Profondità (mm)	850
Altezza (mm)	2080

MODELLI DISPONIBILI

TCF18-STGMEAT700 BLACKPANORAMA



**ARMADIO FROLLATURA CARNE, Nero 1 Porta
VETRO, carico Max 150 Kg, mod. STG MEAT700
BLACK PANORAMA**

Everlasting - ARMADIO Frollatura-Maturazione Carne in
Acciaio PLASTIFICATO NERO, 1 PORTA a VETRO,
Versione Panoramica con Vetro Sullo Schienale, Gas R
452a, Temp. +0°/+10° C, Capacità Kg. 150, Dim. mm
750x850x2080h

€ 5.615,20 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni