

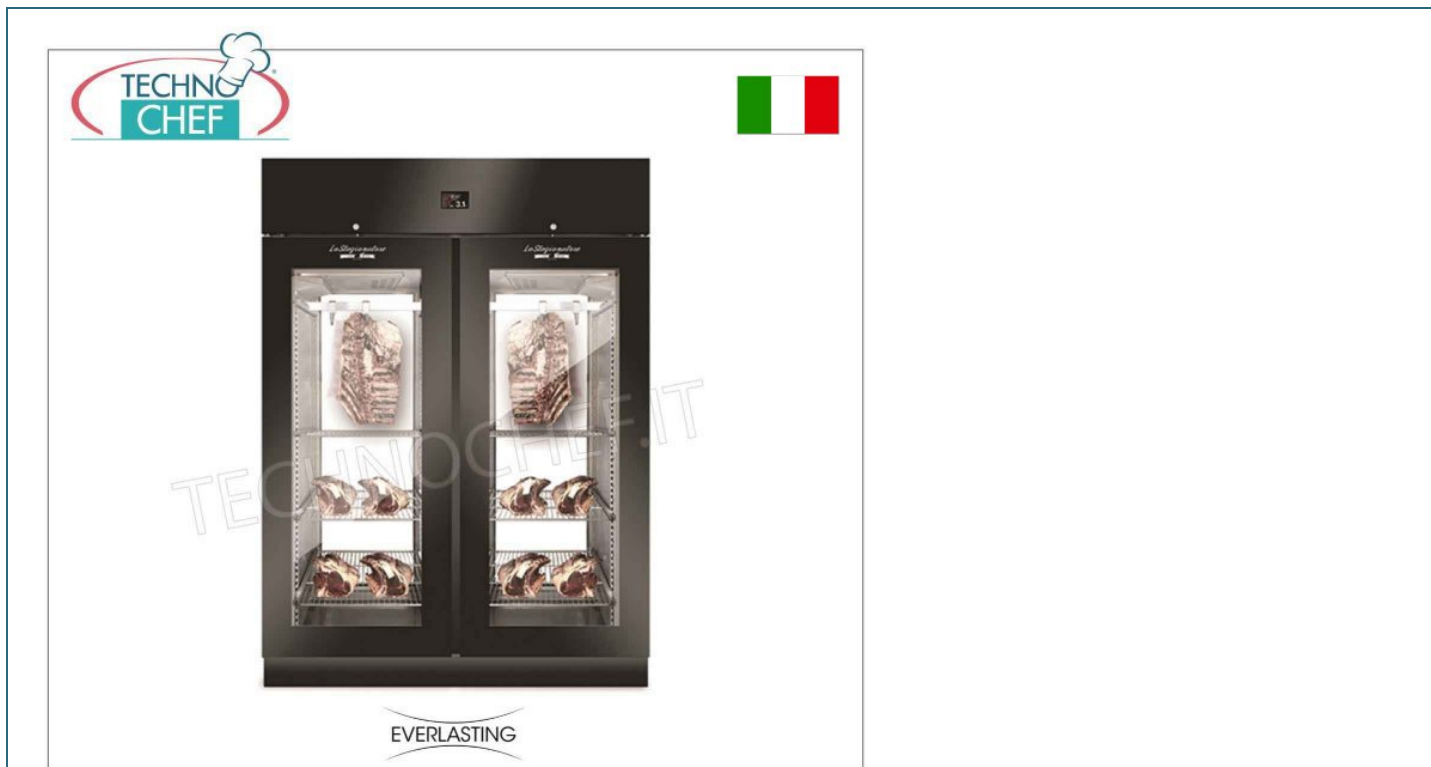


**TECNOSERVICE'21 srl**

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-STGMEAT1500BLACKPANORAMA</b>	Everlasting - ARMADIO Frollatura-Maturazione Carne in Acciaio PLASTIFICATO NERO, 2 PORTE a VETRO, Gas R 452a, Temp. +0°/+10° C, Capacità Kg. 300, Dim. mm 1500x850x2080h	<b>€ 9.828,00 + IVA</b> Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**ARMADIO FROLLATURA CARNE, 2 PORTE CON VETRO FRONTALE E RETRO, IN ACCIAIO PLASTIFICATO NERO , TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACITA' Kg. 300, DIM. cm 150x85x208h, mod. STG MEAT 1500 BLACK PANORAMA:**

- 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.** 1500x850x2080h
- Peso: Kg. 332
- **Capacità** Kg. 300

**In dotazione:** 6 coppie di guide in inox, 2 gancere carne, 4 ganci per carne, 6 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>	332
<b>Peso lordo (Kg)</b>	344
<b>Larghezza (mm)</b>	1500
<b>Profondità (mm)</b>	850
<b>Altezza (mm)</b>	2080