

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



CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

> € 5.274,58 + IVA € 6.434,99 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa

TCF18-MEAT700BLACK

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

Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	176
Peso lordo (Kg)	188
Larghezza (mm)	750
Profondità (mm)	850
Altezza (mm)	2080

DESCRIZIONE PROFESSIONALE ARMADIO FROLLATURA CARNE, 1 PORTA CON VETRO IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACITA' Kg. 150, DIM. cm

- Struttura esterna in acciaio plastificato colore NERO con Porta Vetro;
- Struttura interna in acciaio inox Aisi 304;
- Spessore di isolamento 75 mm;

75x85x208h:

- o 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

```
    Chiusura con chiave;

0
∘ Temperatura d'esercizio +0°/+10°C

    Umidità regolabile dal 40% al 90%

• Pannello Comandi elettronico MEAT TOUCH con Display touch Screen da 4,3",
• 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;
• Modulo di 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;
o Orologio e datario (RTC) e Menu Multilingua;
• Alimentazione: 230/1/50 Hz
o Dimensioni esterne mm. 750x850x2080h
o Peso: Kg. 176
• Capacità Kg. 150
In dotazione: gancera carne con 2 ganci + 3 griglie in acciaio inox;
MARCHIO CE
Made in ITALY
```