

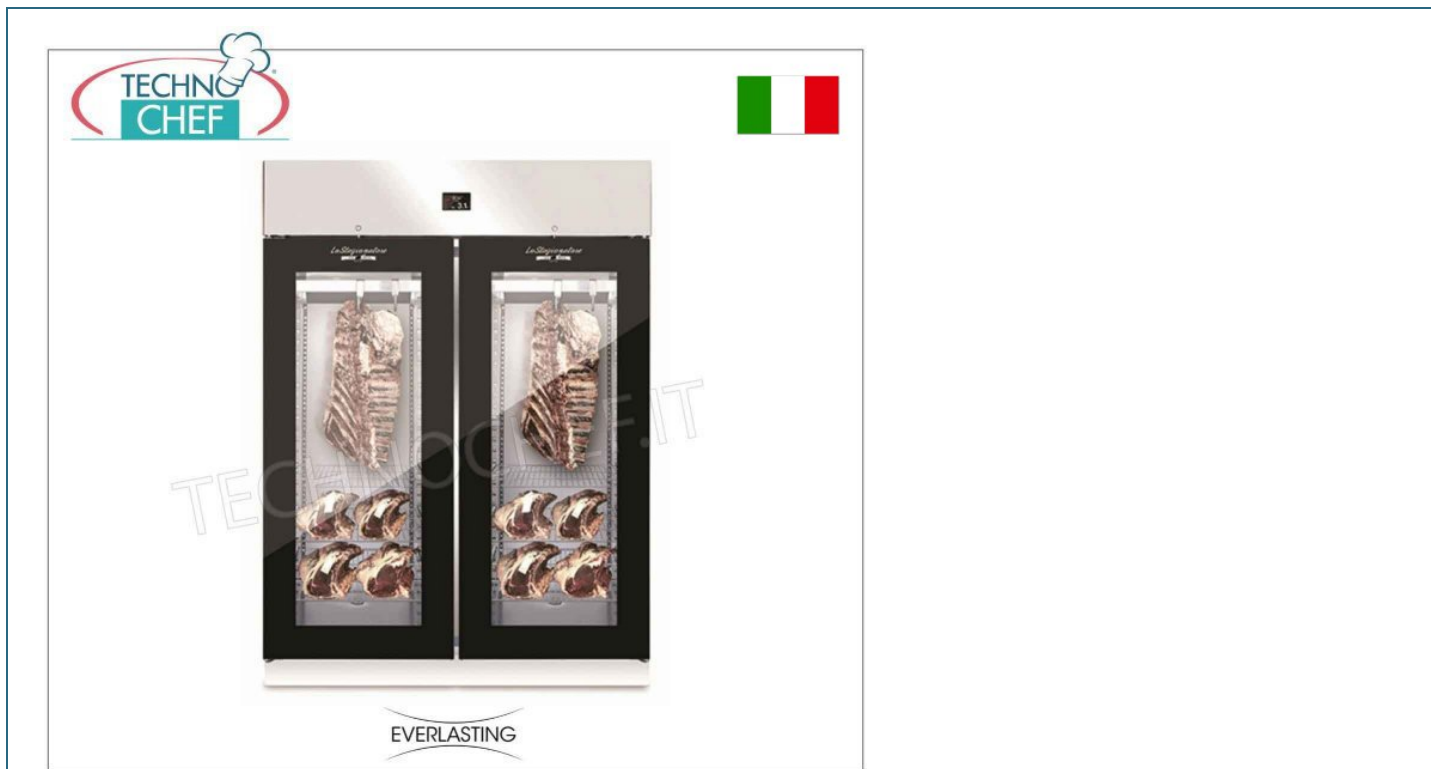


**TECNOSERVICE'21 srl**

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)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF18-STGMEAT1500GLASS</b>	Everstanding - Armoire de Maturation-Maturation des Viandes en Inox, 2 PORTES avec VERRE, Gaz R 452a, Temp. +0°/+10° C, Capacité 300 Kg, Dim.	<b>€ 7.546,82</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**ARMOIRE DE MATURATION DE LA VIANDE, 2 PORTES AVEC VERRE, EN ACIER INOXYDABLE, TEMPÉRATURE +0°/+10°C, CAPACITÉ Kg 300, DIM. 150x85x208hcm:**

- Structure interne et externe en **acier inoxydable AISI 304** avec finitions Scotch Brite ;
- N° 2 portes vitrées ;
- Intérieur avec coins arrondis et fond imprimé ;
- Crémaillères, grilles et guides en acier inoxydable AISI 304 ;
- **Pieds en acier inoxydable** réglables en hauteur (130/200 mm)
- **Lampe germicide** UV-C en standard ;
- **Éclairage intérieur** avec barres LED K6500 ;
- **Portes à fermeture automatique** avec butée à 105° avec joints magnétiques et serrure à clé facilement remplaçables ;
- 
- 
- **Température de fonctionnement** +0°/+10°C
- Régulation active de l'humidité de 40% à 90%
- Il ne nécessite pas de raccordement au réseau d'eau ;
- Épaisseur d'isolation 75 mm ;
- **Réfrigération ventilée** avec évaporateur traité par cataphorèse ;
- **GAZ ÉCOLOGIQUE** Réfrigérant **R452A**;
- **Évaporation automatique** de l'eau de condensation avec résistance électrique autorégulante ;
- **Dégivrage automatique** avec résistance électrique ;
- 
- 
- **Connexion Wi-Fi** pour la visualisation et le contrôle à distance ;
- Périphérique USB pour la mise à jour du logiciel ;
- **Panneau de commande électronique** MEAT Touch avec **écran tactile** 4,3" ;
- **N. 3 recettes prédéfinies** , programmables jusqu'à 4 phases distinctes pour chaque recette ;
- **N. 10 recettes entièrement personnalisables** pouvant être stockées sur l'instrument ;
- Affichage constant de la température et de l'humidité internes ;
- Affichage de l'horloge et de la date (RTC) et **menu multilingue** ;
- 
- **Alimentation** : 230/1/50 Hz
- **Dimensions mm** . 1500x850x2080h
- Poids : 250 kg
- **Capacité** Kg. 300
- Crochet à viande de série, capacité maximale 80 kg ;

**Livré avec** : crochet à viande avec 2 crochets + 3 grilles inox ;

**MARQUE CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,7
<b>poids net (Kg)</b>	250
<b>poids brut (Kg)</b>	262
<b>largeur (mm)</b>	1500
<b>profondeur (mm)</b>	850
<b>hauteur (mm)</b>	2080