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

Services and Technologies for professional catering since 1973

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-STGMEAT1500BLACKPANORAMA	Everstanding - Armoire de Maturation-Maturation des Viandes en Acier PLASTIQUE NOIR, 2 PORTES VERRES, Gaz R 452a, Temp. +0°/+10° C, Capacité 300 Kg, Dim.	**€ 9.828,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE MATURATION DES VIANDES, 2 PORTES AVEC AVANT ET ARRIÈRE VERRE, EN ACIER PLASTIQUE NOIR, TEMPÉRATURE +0°/+10°C, CAPACITÉ 300 Kg, DIM. 150x85x208h cm, mod. STG VIANDE 1500 NOIR PANORAMIQUE :

.

- Structure interne en acier **inoxydable AISI 304** ;
- Extérieur en acier plastifié noir ;
- **Large visibilité intérieure** grâce aux **fenêtres sur la porte et au dos** de l'armoire ;
- 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** manuelle ou temporisée ;
- 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%
- Épaisseur d'isolation 75 mm ;
- Il ne nécessite pas de raccordement au réseau d'eau ;
- **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 extérieures mm** . 1500x850x2080h
- Poids : 332 kg
- **Capacité** Kg. 300

Livré avec : 6 paires de guides inox, 2 crochets à viande, 4 crochets à viande, 6 grilles inox ;
.
MARQUE CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,7
poids net (Kg)	332
poids brut (Kg)	344
largeur (mm)	1500
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080