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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	137
peso bruto (Kg)	149
ancho (mm)	750
profundidad (mm)	850
altura (mm)	2080

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE, 1 PUERTA, ACERO INOXIDABLE, TEMPERATURA -2°/+10°C, CAPACIDAD 150 Kg, DIM. 75x85x208h cm:

.

- Gabinete de 1 PUERTA, estructura interna y externa **en acero inoxidable AISI 304** con acabados Scotch Brite;
- Parrillas, parrillas y guías en acero inoxidable AISI 304;
- Interior con esquinas redondeadas y fondo impreso;
- **Pies de acero inoxidable** regulables en altura (130/200 mm)
- **Lámpara germicida** UV-C de serie;
- **Iluminación interna** con barras LED K6500;
- **Puertas de cierre automático** con tope de 105° con juntas magnéticas fácilmente reemplazables y cerradura con llave;
-
-
- **Temperatura de funcionamiento** -2°/+10°C
- Regulación activa de la humedad del 40% al 90%
- No requiere conexión a la red de agua;
- Espesor del aislamiento 75 mm;
- **Refrigeración ventilada** con evaporador tratado con cataforesis;
- **GAS ECOLÓGICO** refrigerante **R452A;**
- **Evaporación automática** del agua de condensación con resistencia eléctrica autorregulable;

- **Descongelamiento automático** con resistencia eléctrica;
-
-
- **Conexión Wi-Fi** para visualización y control remotos;
- Dispositivo USB para actualización de software;
- **Panel de control electrónico** MEAT Touch con **pantalla táctil** de 4,3";
- **N. 3 recetas preestablecidas** , programables hasta 4 fases distintas para cada receta;
- **N. 10 recetas totalmente personalizables** que se pueden almacenar en el instrumento;
- Visualización constante de temperatura y humedad internas;
- Visualización de reloj y fecha (RTC) y **menú multilingüe** ;
-
- **Fuente de alimentación** : 230/1/50Hz
- **Dimensiones mm** . 750x850x2080h
- Peso: 137 kilogramos
- **Capacidad** kilos 150

Se suministra con : gancho para carne con 2 ganchos + 3 rejillas de acero inoxidable;
.
MARCA CE
Hecho en ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-MEAT700INOX	Everlasting - Maduración-Maduración de Carne, Acero Inoxidable, 1 PUERTA, Carga Máx. 150 Kg, - Temp 0° +10°C.- Gsas R452A, Dim. mm 750x850x2080h	**€ 4.790,33** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días