



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,6
peso neto (Kg)	193
peso bruto (Kg)	205
ancho (mm)	1500
profundidad (mm)	850
altura (mm)	2080

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO PARA ALMACENAMIENTO DE CONDIMENTOS CURADOS, 2 puertas DE CRISTAL, EN PLÁSTICO ACERO NEGRO, Capacidad máx. 200 Kg, Temp.0°/+30°C, DIM. 150x85x208h cm, MOD. STG TODOS 1500 NEGRO F:

El aderezo consiste en dar a un determinado producto un determinado periodo de reposo en unas condiciones climáticas adecuadas, para que alcance rápidamente un **resultado óptimo** en cuanto a **calidades organolépticas, aroma, fragancia y sabor. Estas son las FASES del proceso:**

- **Guisado o escurrido** : de unas horas de duración, favorece la difusión de aromas en la carne.
- **Secado** : con una duración aproximada de 6 días; en este periodo se produce una gran pérdida del exceso de agua del producto, que debe ser lo más uniforme posible, evitando el endurecimiento de la envoltura externa.
- **Condimento** : tiene una duración variable según el tipo de producto; En este período, una buena regulación de la humedad ayuda a la formación de fenómenos enzimáticos naturales "buen moho" que favorecen la completa maduración del producto, garantizando así su conservación y salubridad.

El gabinete de maduración aprovecha al máximo su **producto artesanal** durante el delicado proceso de maduración, **al controlar la humedad y la ventilación el sistema garantiza un clima de maduración ideal** para hasta 200 kg de embutidos en **solo 30 días**.

CARACTERÍSTICAS:

- **revestimiento interno en acero inoxidable AISI 304** con acabado S.Brite;
- forro y **esternón en acero plastificado negro** ;
- interior con bordes redondeados y fondo estampado;

- Aislamiento de 75 mm en poliuretano ecológico;
- **parrillas, parrillas y guías en acero inoxidable AISI 304** ;
- unidad de refrigeración monobloque fácilmente reemplazable;
- **refrigeración ventilada** con evaporador tratado por cataforesis;
- unidad condensadora de aire clase N (máx +32°C);
-
-
- **Panel de control electrónico EVERtouch con pantalla táctil de 7"**;
- **Características funcionales del panel EVERtouch :**
- ▶ **10 recetas preestablecidas**
- ▶ **150 recetas programables**
- ▶ **20 fases distintas para cada receta**
- **visualización constante de la temperatura y humedad internas** , el tiempo restante de la fase actual y los iconos con función activa;
- **Puerto USB para importación/exportación** de recetas, parámetros, datos registrados y posibles actualizaciones de software;
- Datos HACCP y registro de alarmas;
- menú multilingüe;
- **configuración y visualización rápida de temperatura, humedad, velocidad de ventilación, cambios de aire y arranque-parada** ;
- visualización de gráficos de temperatura, humedad, peso y Ph;
- Conexión WiFi para una gestión total de los comandos remotos;
- **iluminación interna con barras LED K6500** (modelos acristalados);
- bloqueo con llaves;
- puertas con cierre automático y tope de 105°;
- sellos magnéticos fácilmente reemplazables;
- **pies de acero inoxidable regulables en altura** (130-200 mm);
- Módulo de conexión WiFi para gestión remota;
-
-
- **rango de ajuste de temperatura 0 / +30°C** ;
- regulación activa de la humedad del 40% al 95%;
- **GAS ECOLÓGICO** refrigerante R452A (GWP 2141);
- recogida de condensados con bandeja extraíble;
- **Requiere conexión a la red de agua para control y gestión de la humedad .**
- **descongelamiento automático** con resistencia eléctrica;
-
-
- Fuente de alimentación: 230/1/50Hz
- **Dimensiones exteriores** mm. 1500x850x2080h
- Peso: 193 kilogramos
- **Capacidad máxima 200 kilos.**
- Versión preparación carne/queso, capacidad Kg.

Incluido:

- Versión embutidos: 3 pares de guías con 9 barras y 36 ganchos por puerta
- Versión carnes y quesos: 5 pares de guías con 5 rejillas plastificadas por puerta

Accesorios/Opciones :

- Báscula para barra de salami o colgador de carne
- Carrusel de salami 2 anillas
- Anillo para carrusel de salami
- Par de guías de acero inoxidable para barras de salami (40 kg)
- Par de guías de acero inoxidable reforzadas para barras de salami (55 Kg)
- Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.
- Gancho pequeño de acero inoxidable para salami 60 x 3 mm
- Par de guías de acero inoxidable.
- Parrilla de acero inoxidable 65x53 cm
- Suplemento aplicación rueda
- Cubre pies de ACERO INOXIDABLE en 3 lados

marca CE

Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
--------	-------------	----------------

TCF18-ALL1500BLACKF

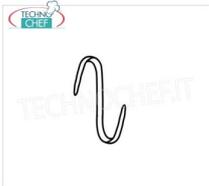
Gabinete para Condimentos y Almacenamiento de Carnes Curadas en Acero Plastificado Negro, 2 Puertas de Vidrio, Capacidad Máx. 200 Kg, Temp 0°/+30°C, Controles Digitales, V. 230/1, Kw.2.6, Peso 193 Kg, dim. mm.1500x850x 2080h

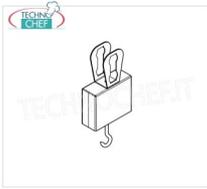
€ 8.969,76

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 15 a 25 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-PA2802 	Gancho pequeño de acero inoxidable para salami.	€ 15,00 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1100 	Par de guías de acero inoxidable para parrillas	€ 19,31 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1250 	Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.	€ 26,74 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA0002 	Rejilla de acero inoxidable 65x53 cm	€ 50,76 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA4000 	Cargos adicionales por aplicación de rueda	€ 108,55 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA2801 	Anillo para carrusel de salami	€ 116,56 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1813 	Cubre pies negro en 3 lados	€ 321,40 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA2810	Báscula para barra de salami o colgador de carne	€ 549,94 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



TCF18-PA2800

Carrusel de salami 2 anillas

€ 1.321,29

VAT escluso
Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días

