

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF18-STGALL700BLACKCF</b>	Gabinete de almacenamiento y condimento de embutidos en acero plastificado negro, 1 puerta de vidrio, capacidad máxima 100 Kg, Temp.0 ° / + 30 ° C, controles digitales, V.230/1, Kw.1,8, Peso Kg 176, dim .mm. 750x850x 2080h	<b>€ 6.520,21</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega de 15 a 25 días</b>

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**ARMARIO DE ALMACENAMIENTO DE CARNES CURADAS, 1 puerta VIDRIO, en ACERO plastificado negro, Temp. 0 ° / + 30 ° C, capacidad máxima 100 Kg, cm 75x85x208h, mod. STG TODOS 700 NEGRO CF:**

**La crianza consiste en darle a un determinado producto un determinado período de reposo en condiciones climáticas adecuadas , para que alcance rápidamente un resultado óptimo en cuanto a cualidades organolépticas, aroma, fragancia y sabor, estas son las etapas del proceso :**

- **Guisado o goteo** : con una duración de unas horas, favorece la difusión de aromas en la carne.
- **Secado** : dura aproximadamente 6 días; en este período se produce una gran pérdida de exceso de agua del producto, que debe ser lo más uniforme posible, evitando el endurecimiento de la tripa exterior.
- **Condimento** : tiene una duración variable según el tipo de producto; en este período una buena regulación de la humedad favorece la formación de fenómenos enzimáticos naturales 'buenos mohos' que favorecen la completa maduración del producto, de modo que se garantice su conservación y salubridad.

**El gabinete de condimentos aprovecha al máximo su producto artesanal durante el delicado proceso de condimento, al controlar la humedad y la ventilación, el sistema garantiza un clima de condimento ideal para hasta 100 kg de embutidos en tan solo 30 días.**

**CARACTERÍSTICAS:**

- **revestimiento interior en acero inoxidable AISI 304;**
- revestimiento externo de **acero plastificado negro** ;
- interior con bordes redondeados y fondo estampado;
- Aislamiento de 75 mm en poliuretano ecológico;
- **rejillas, rejillas y guías en acero inoxidable AISI 304** ;
- unidad de refrigeración monobloque fácilmente reemplazable;
- **refrigeración ventilada con evaporador tratado por cataforesis** ;
- unidad de condensación refrigerada por aire en clase N (máx. + 32 ° C) ;;
-

- 
- **Panel de control electrónico EVERtouch con pantalla táctil de 7 " ;**
- **características funcionales EVERtouch panel :**
- ▶ **10 recetas preestablecidas**
- ▶ **150 recetas programables**
- ▶ **20 fases distintas para cada receta**
- **visualización constante de la temperatura y humedad internas** , del tiempo restante de la fase en curso y de los iconos con la función activa;
- **Puerto USB para importar / exportar** recetas, parámetros, datos registrados y cualquier actualización de software;
- registro de datos y alarmas HACCP;
- menú multilingüe;
- **ajuste rápido y visualización de temperatura, humedad, velocidad de ventilación, cambios de aire y funcionamiento / estacionamiento ;**
- visualización de gráficos de temperatura, humedad, peso y pH;
- Conexión WiFi para una gestión total del control remoto;
- **iluminación interna con** barras LED K6500 (modelos de vidrio);
- cerradura con llaves;
- puertas de cierre automático con tope de 105 °;
- juntas magnéticas 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%;
- **Refrigerante GAS ECOLÓGICO** R452A (GWP 2141);
- recogida de condensados con bandeja extraíble;
- **Requiere conexión a la red de agua para control y gestión de la humedad .**
- **descongelación automática** con resistencia eléctrica;
- 
- 
- Fuente de alimentación: 230/1/50 Hz
- **Dimensiones externas** mm. 750x850x2080h
- Peso: Kg.176
- **Capacidad máxima Kg.100**
- Versión carne / queso con capacidad Kg.150C / 100F

**Incluido :**

- Versión de embutidos: 3 pares de corredores con 9 barras y 36 anzuelos
- Versión carne y queso: 5 pares de guías con 5 rejillas plastificadas

**Accesorios / Opcionales :**

- Báscula para barra de salami o gancho para carne
- Carrusel de salami 2 anillos
- 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 de salami
- Gancho pequeño de acero inoxidable para salami mm 60 x 3
- Par de guías de acero inoxidable
- Rejilla de acero inoxidable 65x53 cm
- Recargo por aplicación de ruedas
- Cubre pies de acero inoxidable en 3 lados

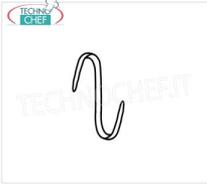
**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50

<b>potencia (KW)</b>	1,8
<b>peso neto (Kg)</b>	176
<b>peso bruto (Kg)</b>	188
<b>ancho (mm)</b>	750
<b>profundidad (mm)</b>	850
<b>altura (mm)</b>	2080

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF18-PA2802</b> 	<b>Pequeño gancho de acero inoxidable para salami</b> Gancho pequeño de acero inoxidable para salami, dim.mm.60x3	<b>€ 6,06</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF18-PA1250</b> 	<b>Barra de acero inoxidable para ganchos de salami</b> Barra de acero inoxidable para ganchos de salami	<b>€ 23,03</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF18-PA1100</b> 	<b>Par de guías de acero inoxidable para parrillas</b> Par de guías de acero inoxidable para parrillas	<b>€ 19,31</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF18-PA1150</b> 	<b>Guías de acero inoxidable para barras de salami (40 Kg)</b> Par de guías de acero inoxidable para barras de salami (40 Kg)	<b>€ 45,61</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF18-PA0002</b> 	<b>Rejilla de acero inoxidable 65x53 cm</b> Rejilla de acero inoxidable, dim.mm.650x530	<b>€ 50,76</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF18-PA1153</b> 	<b>Guías de acero inoxidable reforzadas para barras de salami (55 Kg)</b> Par de guías de acero inoxidable reforzadas para barras de salami (55 Kg)	<b>€ 63,26</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF18-PA2801</b> 	<b>Anillo para carrusel de salami</b> Anillo para carrusel de salami	<b>€ 89,61</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

TCF18-PA4000



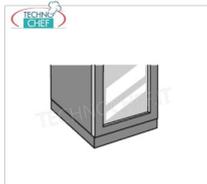
**Cargo adicional por aplicación de rueda**  
Cargo adicional por aplicación de rueda

**€ 108,55**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF18- PA1803



**Cubre pies negro en 3 lados**  
Cubre pies negro en 3 lados para mod. 700 TODO EN  
UNA CARNE / NEGRO

**€ 248,15**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF18-PA2810



**Báscula para barra de salami o gancho para carne**  
Báscula para barra de salami o gancho para carne

**€ 543,52**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF18-PA2800



**Carrusel de salami 2 anillos**  
Carrusel de salami 2 anillos

**€ 1.297,01**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

