



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



EVERLASTING

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-STGMEAT1500BLACKPANORAMA	ARMARIO de crianza de carne en acero PLASTICADO NEGRO, 2 PUERTAS DE CRISTAL, Gas R 452a, Temp. + 0 ° / + 10 ° C, Capacidad Kg.300, Dim.mm 1500x850x2080h	Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

ARMARIO PARA COLAR CARNE, 2 PUERTAS CON CRISTAL FRONTAL Y TRASERO, EN ACERO PLASTICADO NEGRO, TEMPERATURA + 0 ° / + 10 ° C, CAPACIDAD Kg. 300, DIM. cm 150x85x208h, mod. STG MEAT 1500 PANORAMA NEGRO:

- Estructura interna en acero inoxidable **AISI 304**;
- Exterior de acero plastificado negro;
- **Amplia** visibilidad interior gracias a las **ventanas en la puerta y en la parte trasera** del armario;
- Interior con bordes redondeados y fondo estampado;
- Racks, rejillas y guías en acero inoxidable AISI 304;
- Ajustable **en altura** pies de acero inoxidable (130/200 mm)
-
- **Lámpara germicida UV-C** manual o temporizada;
- Iluminación interior con barras LED K6500;
- Puertas de cierre automático con tope de 105 ° con sellos magnéticos fácilmente reemplazables y cerradura con llave;
-
-
- **Temperatura de funcionamiento** + 0 ° / + 10 ° C
- **Regulación activa de la humedad** del 40% al 90%
- 75 mm de espesor de aislamiento;
- No requiere conexión a la red de agua;
- **Refrigeración ventilada** con evaporador tratado por cataforesis;
- Refrigerante **GAS ECOLÓGICO R452A**;
- **Evaporación automática** del agua de condensación con resistencia eléctrica autorregulable;
- **Desescarche 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;
- **10 recetas totalmente personalizables que se pueden** almacenar en el instrumento;
- Visualización constante de la temperatura y humedad internas en la pantalla;
- Reloj y calendario (RTC) y **menú multilingüe** ;
-
-
- **Fuente de alimentación** : 230/1/50 Hz
- **Dimensiones externas mm** . 1500x850x2080h
- Peso: Kg.332
- **Capacidad** Kg.300

Se suministra con : 6 pares de guías de acero inoxidable, 2 ganchos para carne, 4 ganchos para carne, 6 rejillas de acero inoxidable;

MARCA CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,7
peso neto (Kg)	332
peso bruto (Kg)	344
ancho (mm)	1500
profundidad (mm)	850
altura (mm)	2080