



## CARATTERISTICHE GENERALI

- Armadio frollatore per carne (300Lt.)
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Refrigerazione Ventilata
- Sbrinamento automatico a fermata compressore
- Sistema di evaporazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo
- Schiumatura in Ciclopentano (45mm di spessore per lato)
- Termostato Digitale
- Umidità regolabile al punto percentuale (impostabile dal 50%-80%)
- Doppio vetro temperato di sicurezza con Low-e (Vetri a bassa emissività)
- Cornice della porta in acciaio inox (riscaldata) con maniglia cilindrica
- Guarnizione Estraibile
- Luce a LED (Colore Rosa) e serratura di serie
- Lampada germicida UVC
- Ripiani regolabili cromati N.3 Pcs + Gancera per carni e N.3 Uncini
- N.4 Piedini regolabili
- Classe energetica: -

## SPECIFICHE TECNICHE

Capacità	<b>293 L</b>
Temperatura	<b>+2° - +10°C</b>
Consumo	<b>1.75 kWh/24h</b>
Potenza Nominale	<b>230 W</b>
Rumorosità	<b>50 dB(A)</b>
Peso Netto	<b>86 Kg</b>
Peso Lordo	<b>95 Kg</b>
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	<b>600x558x1820</b>
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	<b>508x368x1490</b>
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	<b>655x580x1980</b>
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	<b>36/72/72</b>

## CERTIFICAZIONI



**MEAT CARNE** | **STAINLESS STEEL AISI 304**

Icons for: Water droplets, Fan, GAS R290, 45 mm, CLIMATIC CLASS 4, 36°C, LED, Key.

## DETTAGLI

- Ideale per tagli di grande pezzatura come costati, quarti e filetti**
- Corpo interno in acciaio a "specchio"**
- Griglie regolabili in acciaio inox con sistema anti-ribaltamento**
- Maniglia cilindrica esterna in acciaio**
- Serratura di serie**
- Termostato Digitale**
- Sensore di umidità**
- Doppia luce LED verticale "Rosa Alimentare"**
- Barra per carni con ganci**

## INGOMBRO PRODOTTO

