



ARMADIO FRIGO STAGIONATURA SALUMI 700 LT - UNA PORTA VETRO - CON PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE

Numero di riferimento: **DN17463**

Controllo visivo del calo di peso dei prodotti per mezzo di un comodo raccoglitore dei liquidi.

I prodotti STAGIONATURA sono dotati di una maniglia ergonomica studiata per agevolare e rendere pratica e rapida l'apertura del frigorifero. È possibile aggiungere ai prodotti il pedale apriporta.

Il convogliatore presente nei prodotti STAGIONATURA garantisce ai cibi conservati una freschezza unica.

Riproduzione dei cicli naturali della stagionatura.

Per tutti i suoi prodotti, la DINA PROFESSIONAL utilizza l'INOX304, molto resistente alla corrosione e con un ottimo coefficiente d'igiene. L'acciaio INOX304 è più resistente alle basse e alle alte temperature.

Il prodotto è completamente "made in Italy", garantendo così una qualità elevata del prodotto e di ogni suo componente.

L'utilizzo dell'acciaio INOX304 e la realizzazione degli angoli arrotondati aumentano notevolmente la facilità di pulizia del prodotto.

L'impianto frigorifero è stato progettato per garantire le massime prestazioni anche in ambienti con temperature particolarmente elevate.

La tecnologia utilizzata e progettata garantisce un risparmio d'energia e un'alta attenzione all'ambiente anche grazie al non utilizzo di CFC.



Capacità interna : Lt. 700

Potenza frigorifera : 703 W

Gas refrigerante ; R452A

Dimensioni esterne cm. 70x81x217h

Peso netto : Kg. 122

Peso lordo : Kg. 130

Assorbimento elettrico : 1.741 W

Tensione di alimentazione : 230 V/50Hz

Aste in dotazione : 10

Temperatura d'esercizio : +6° +30°C

Umidità dal 40% al 90%

Kg per ciclo di lavorazione : 80