



ARMADIO FRIGO STAGIONATURA SALUMI 700 LT - COLORE NERO - PORTA A VETRO - COMANDI TOUCH SCREEN - CM 75X85X208H

Numero di riferimento: **DN6095**

Caratteristiche generali

- rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite oppure in acciaio plastificato di colore nero
- rivestimento interno in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- range di regolazione temperatura 0 / +30°C e umidità 40% ÷ 95%
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi
- unità condensatrice ad aria in classe N (max +32°C)
- modelli REM predisposti con valvola termostatica
- gas refrigerante R452A (GWP 2141)
- sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- gruppo umidificatore a resistenza di serie (è necessario il collegamento idrico)
- raccolta della condensa con vaschetta estraibile
- pannello comandi elettronico EVERtouch con display touch screen da 7"
- illuminazione interna con barre a LED K6500 (modelli vetrati)
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti con fermo a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)
- modulo di collegamento WiFi per telegestione

Accessori disponibili

- lampada germicida UV-C
- cella di carico per pesatura di un campione di salame o carne

- giostra rotante per appendimento salami
- sonda di temperatura a spillone
- sonda di misurazione Ph integrata nell'elettronica EVERtouch
- strumento portatile di misurazione Ph
- applicazione ruote
- zoccolo di base di copertura dei piedini

Caratteristiche funzionali

?10 ricette preimpostate ?150 ricette programmabili ?20 fasi distinte per ogni ricetta

- Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne, del tempo rimanente della fase in corso e delle icone con funzione attiva - porta USB per import/export ricette, parametri, dati registrati ed eventuale aggiornamento del software - registro dati e allarmi HACCP
- menu multilingua - impostazione rapida e visualizzazione della temperatura, dell'umidità, della velocità di ventilazione, dei ricambi d'aria e di marcia-sosta
- visualizzazione dei grafici di temperatura, umidità, peso e Ph - collegamento WiFi per gestione totale dei comandi da remoto

Collegamento remoto di serie

Attraverso il collegamento remoto, tramite rete WiFi, puoi controllare il funzionamento dello Stagionatore ovunque tu sia. Lo stato di avanzamento delle tue ricette, gli eventuali allarmi e le impostazioni saranno sempre a portata di tablet, smartphone o computer come se fossi davanti al tuo Stagionatore in modo rapido, efficace ed in tutta sicurezza.

Allestimenti interni standard

- N° 3 Coppia guide inox
- N° 9 Barra in acciaio inox per ganci salami
- N° Ganci per salami

Dimensioni mm	750 x 850 h 2080
Porte	1
Capacità salami - Kg	100
Classe climatica	T + 43°C Max
Gas	R 452A
Tensione	230/1/50
Assorbimento	1.800 Watt
Temperatura di esercizio	+0 ° / +30°C
Umidità	40% - 95%Kg
Peso – Kg.	137



Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	565 W
Copertura piedi	Optional
Normative	CE