



ARMADIO FRIGO STAGIONATURA SALUMI 1400 LT - DOPPIA PORTA IN VETRO -TEMPERATURA -2°C +30°C - CM 143,8X81X217H

Numero di riferimento: **DN8259**

Controllo visivo del calo di peso dei prodotti per mezzo di un comodo raccogliatore 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. 1.400

Potenza frigorifera : 1.164 W

Gas refrigerante ; R 404a

Dimensioni esterne cm. 143,5x81x217h

Peso netto : Kg. 202

Peso lordo : Kg. 218

Assorbimento elettrico : 3.007 W

Tensione di alimentazione : 230 V/50Hz



Aste in dotazione : 20

Temperatura d'esercizio : +2° +25°C

Umidità dal 40% al 95%

Kg per ciclo di lavorazione : 160

DOTAZIONE INTERNA : n. 10 aste appendi salumi per porta