Tel: +39 347 390 2038 info@ristodiretto.com www.ristodiretto.com



LINEA TOP

# Armadio Stagionatura Salumi 900 lt

Cod. MC S 900T

€ 4.967,00 + IVA

- Tutti i prodotti sono Made in Italy
- Vendita diretta senza intermediari
- Prodotti ad alta efficienza energetica
- Supporto nella scelta della macchina più idonea
- Supporto nel primo avviamento e nell'assistenza

### **Dati prodotto**

Classe climatica  $4 / (30^{\circ}\text{C} - 55\%)$ 

#### Dati tecnici

Volume lordo	935 lt
Range temperatura ambiente	+18°+25°C
Range temperatura utilizzo	-15°+40°C
Range umidità	30% - 90%
Gas refrigerante	R290
Potenza assorbita	Min 380 W - Max 1300 W
Alimentazione	230V/1~/50Hz

#### **Dati costruttivi**

Peso netto 90 Kg  Materiale interno / esterno Inox / Inox e preverniciato  Spessore isolamento 75 mm  Angoli interni Arrotondati per una facile pulizia  Porta / Porte Autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra  Guarnizione porta Magnetica, facilmente sostituibile	Dimensioni (LxPxH)	790x1010x2090 mm
Spessore isolamento 75 mm  Angoli interni Arrotondati per una facile pulizia  Porta / Porte Autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra	Peso netto	90 Kg
Angoli interni Arrotondati per una facile pulizia  Porta / Porte Autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra	Materiale interno / esterno	Inox / Inox e preverniciato
Porta / Porte Autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra	Spessore isolamento	75 mm
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Angoli interni	Arrotondati per una facile pulizia
Guarnizione porta Magnetica, facilmente sostituibile	Porta / Porte	Autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra
	Guarnizione porta	Magnetica, facilmente sostituibile
Piedini Acciaio inox regolabili in altezza 150 – 210 mm	Piedini	Acciaio inox regolabili in altezza 150 – 210 mm

#### RISTODIRETTO SrI Via Manozzini 16 62024 Matelica (MC) P.IVA e C.F: 02067370433

Tel: +39 347 390 2038 info@ristodiretto.com www.ristodiretto.com

<b>D</b>	•	•	
Dati	ım	ทเล	nto
<b>D</b> u i		PIG	

Unità refrigerante	Monoblocco
Riscaldamento	Resistenza elettrica
Tipologia condensatore	Ventilato rame alluminio
Trattamento evaporatore	Cataforesi
Evaporazione condensa	Resistenza elettrica
Sbrinamento	Gas caldo
Ventilazione interna	Motoventilatori supplementari per una ottimale uniformità della temperatura in cella
Dati di gestione	
Controllo	Touch 7"
Allarmi	Acustico - Haccp
Funzioni	Freddo – Caldo – Mantenimento – Umidificazione – Deumidificazione – Allarmi via e- mail
Sonde	Spillone – Umidità
Connessione	Wi-Fi – Teleassistenza da remoto
Lingue	Italiano - Inglese - Spagnolo
Dotazione	
Barre	10 Barre inox appendi alimenti
Guide	2 Coppie guide "antitaglio" con sistema antiribaltamento
Piletta di scarico	Inclusa (predisporre scarico fognario o bacinella raccogli liquidi)

Incluso (predisporre collegamento idrico con filtro anticalcare)

## Capacità

Umidificatore

Quantità prodotto 100 Kg Salumi

#### **Accessori**

Codice	Descrizione	Prezzo
GR P 40x60	Griglia plastificata EN 400x600 mm	€ 32.00 + IVA
GR X 40x60	Griglia inox EN 400x600 mm	€ 60.00 + IVA
GU 60x80	Coppia guide x griglia EN 600x800 mm	€ 27.00 + IVA

Tel: +39 347 390 2038 info@ristodiretto.com www.ristodiretto.com

Scheda stampata il 30 Ottobre 2025

	KSC	Serratura con chiave	€ 40.00 + IVA
	F LED	Illuminazione faretto a led	€ 50.00 + IVA
	K OZ	Generatore di ozono	€ 404.00 + IVA
	BR X 9	Barra inox appendi alimenti	€ 15.00 + IVA
	K 4R	Kit 4 ruote inox	€ 213.00 + IVA
M	CL NERO 9	Supplemento colore nero	€ 426.00 + IVA