



LINEA TOP

Armadio Stagionatura Salumi 700 lt

Cod. MC S 700T

€ 4.130,00 + 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°C – 55%)

Dati tecnici

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Volume lordo | 630 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

| | |
|-----------------------------|--|
| Dimensioni (LxPxH) | 720x800x2020 mm |
| Peso netto | 80 Kg |
| Materiale interno / esterno | Inox / Inox e preverniciato |
| Spessore isolamento | 60 mm |
| Angoli interni | Arrotondati per una facile pulizia |
| Porta / Porte | Autochiudente con fermo, reversibile con cerniera a destra |
| Guarnizione porta | Magnetica, facilmente sostituibile |
| Piedini | Acciaio inox regolabili in altezza 150 – 210 mm |

Dati impianto

| | |
|-------------------------|--|
| 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 |

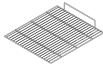
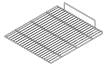

Dotazione







| | |
|--------------------|---|
| Barre | 8 Barre inox appendi alimenti |
| Guide | 2 Coppie guide "antitaglio" con sistema antiribaltamento |
| Piletta di scarico | Inclusa (predisporre scarico fognario o bacinella raccogli liquidi) |
| Umidificatore | Incluso (predisporre collegamento idrico con filtro anticalcare) |

Capacità

| | |
|-------------------|--------------|
| Quantità prodotto | 70 Kg Salumi |
|-------------------|--------------|

Accessori

| | Codice | Descrizione | Prezzo |
|--|------------|--------------------------------------|---------------|
|  | GR P 53x65 | Griglia plastificata GN 530x650 mm | € 33.00 + IVA |
|  | GR X 53x65 | Griglia inox GN 530x650 mm | € 76.00 + IVA |
|  | GU 53x65 | Coppia guide x griglia GN 530x650 mm | € 24.00 + IVA |

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------|----------------|
|  | K SC | 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 | Barra inox appendi alimenti | € 12.00 + IVA |
|  | K 4R | Kit 4 ruote inox | € 213.00 + IVA |
|  | CL NERO 7 | Supplemento colore nero | € 372.00 + IVA |