



Seitenkatalog : 67-PLAT

Reifeschrank 850 Liter, belüftet, 1 Glastür 20x GN 2/1

AL4S/FGC

Beschreibungen

mm (B x T x H)	790 x 1095 x 2025
T°	-3°+35°
kW	0.7
Spannung	230/1N 50HZ
Bruttogewicht (kg)	182 kg
Volumen (m ³)	1.8 m ³

Details zum Produkt

- Glastür "thermopane", mit Edelstahlrahmen.
- Lieferumfang: 3 paar führungen + 4 FleischgehängeSchienen + 2 Gitter 2/1 aus Edelstahl, für die Fleischreifung.
- Kältemittelgas R134

- Hergestellt aus Edelstahl (Lebensmittel) AISI 304 (hinten verzinkter Stahl), Monocoque-Chassis.
- Leisten und Schienen aus Edelstahl (nicht kippbar) für Platzierung Roste nach Wunsch (Abstand 67mm) gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Türen mit ergonomischem Handgriff (nicht abstehend), umkehrbar, Schließung durch "Dreifach-Kammer" und Magnetdichtung, einfach entfernbar ohne Werkzeuge, Scharniere mit automatischem Schließung bei 100° (akustisches und optisches Signal bei "offener Tür")
- Mikroschaltgerät, erlaubt den Lüfter des Verdampfers zu stoppen, wenn Tür geöffnet wird.
- Serienmäßig mit Schloss und Schlüsseln.
- Klappdeckel, einfache Kontrolle des Kompressors.
- Kompressoreinheit in Klimaklasse 5 (40°C Temperatur - 40 % Luftfeuchtigkeit), belüfteter Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional), gegen Speisesäuren und- Salz behandelt "coating", (nicht sichtbar).
- Elektronischer Mikroprozessor "digital" (unter geschlossener Box, 100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen, Frontbildschirm-Bedienfeld.

- Innenbeleuchtung mit Schalter.
- TOUCH SCREEN Bedienfeld (unter geschlossener Box, 100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen.
- Automatische Verdunstung des Tauwassers mittel heißem Gas.
- FCKW-freie Polyurethan Isolierung 75 mm "super isoliert".
- 4 verstellbare Füße aus Edelstahl.
- Hergestellt nach gültigen EU-Normen.

The +

- Schränke ausgestattet mit einem Speicher mit 20 Programmen, 6 Phasen pro Programm zur Steuerung von Temperatur, Zeit (kann beliebig geändert werden), sowie Feuchtigkeit (außer Fleischmodelle). Spezifische Produkte für Fleisch "DRY AGED MATURING", aber auch für Feinkost sowie Käse "FERMENTING AGING".
- Automatische Befeuchtung von 30% bis 99% (Ultraschall) und Entfeuchtung (außer Fleischmodelle).
- Erneuerung Luft im Schrank, automatische Extraktion.
- Tropenfest (+ 43 °).
- Isolation 75 mm "superisoliert".
- Homogene Verteilung der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur.
- TOUCH SCREEN-Bedienfeld (100% wasserdicht).