FROLL700

ARMADI PER FROLLATURA CARNE.

Capacità interna Lt 500

DESCRIZIONE

ARMADI PER FROLLATURA CARNE 700 - 1400 -2°+8°C

Armadi di frollatura per carne con pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema Wi-Fi. Tutti i modelli sono a controllo remoto compatibili quindi con la **4.0 Industria** con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dal termostato, anche da esterno tramite una speciale App dedicata, semplice ed intuitiva, comodissima sia nelle funzioni di visualizzazione dei vari parametri di funzionamento che per la gestione ottimale degli stessi.

Fornita di serie di uno speciale sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva passando attraverso l'irradiamento di **speciali lampade a UV rendono l'ambiente di conservazione delle carni igienicamente più sicuro.**

Il movimento d'aria e di umidità garantisce la perfetta distribuzione in ogni ripiano della vetrina. Gruppo refrigerante Secop facilmente ispezionabile.Temperatura -2/+4 C 60-90% U.R. Sbrinamento automatico con resistenza.Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni.Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte reversibili.
Alimentazione 230V.

FROLL700

Capacità interna Lt 500
3 ripiani Inox forati
Dim. mm 720x820x2050h

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: 720 x 820 x 2050 mm (L x P x H)
- Dimensioni interne: 600 x 670 x 1450 mm (L x P x H)
- Capacità netta: 500 lt
- Potenza motore: 900W
- Alimentazione: 230 V
- Refrigerante: R290
- Temperatura / Percentuale umidità: -2/+8 °C - 30/90%
- Sbrinamento: automatico
- N. ripiani inox forati: 3
- Illuminazione a barra verticale e serratura: si
- Peso: 125 Kg

ACCESSORI

FROLL2
Centralina di programmazione Touch Vision

FROLL5
Gancera composta da coppia guide dentate e tubi inox

FROLL6
Coppia guide per ripiano inox forato

FROLL8
Ripiano inox forato

FRUOTE
Kit 4 ruote (2 con freno)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso