Armadio per la frollatura della carne code: 204962

Corpo, telaio e maniglia della porta in acciaio inossidabile 18/8.
Porta realizzata con 2 strati di vetro temperato colorato Low-E che aumenta l'efficienza energetica bloccando la luce infrarossa e i raggi UV dall'esterno e impedendo al calore di trasferirsi all'interno. Il blocco della porta è incluso.
Contenitore dell'acqua distillata in ABS – l'acqua distillata deve essere riempita manualmente.
Notifica sul display e allarme acustico per avvisare quando l'umidità è inferiore al 15% per consentire all'utente di riempire il contenitore dell'acqua.
Allarme che indica che la porta è aperta da più di 3,5 minuti – protezione contro l'interruzione incontrollata delle condizioni nella camera.
Lampada di sterilizzazione UVC integrata per prevenire la crescita batterica e garantire un ambiente sicuro per la carne; quando lo sportello viene aperto durante il processo di frollatura, i batteri non hanno la possibilità di svilupparsi.
Raffreddamento forzata mediante ventilatore che assicura il livello richiesto di circolazione dell'aria.
Luci LED posizionate su entrambi i lati della camera e sul soffitto.
Carico massimo per gancio: 25 kg.
Carico massimo della barra di sospensione: 50 kg.
Intervallo di umidità regolabile: 60-85%.
Il livello di umidità corrente viene visualizzato sul pannello.
Carico massimo per ripiano: 25 kg.
Nell'armadio sono presenti:
– 3 ripiani,
– 1 barra di sospensione,
– 3 ganci,
– vassoio del sale (sale non incluso),

- Condizioni termiche, di ventilazione e di umidità adeguate per la carne da frollare.
- Vetro temprato a bassa emissività – alta efficienza energetica
- Lampada UVC – effetto antibatterico
- Eccellente circolazione dell'aria: si traduce in un'asciugatura costante.
- Ganci e vassoio del sale inclusi nel set.







Codice	V	W	LxWxH (W)
204962	230	170	710x595x(H)1720