

## Armadio per stagionatura carni 700 lt. temp. -2 a +40°C



**Prezzo 80.50 Euro**

Proprio come facevano i nostri nonni, che grazie all'utilizzo di carni di alta qualità, la sapiente

**[visit website]**

## Descrizione prodotto

---

Proprio come facevano i nostri nonni, che grazie all'utilizzo di carni di alta qualità, la sapiente scelta di spezie e aromi naturali ottenevano dei prodotti eccellenti, anche i vostri prodotti saranno impeccabili, senza essere messi a rischio dall'imprevedibilità del clima. I vostri salumi saranno pronti velocemente. Di facile utilizzo, controlla automaticamente la temperatura e l'umidità Costante, un clima ideale per la stagionatura tutto il tempo dell'anno anche di estate. Di facile installazione e manutenzione. Costruito interamente in acciaio inox AISI 304 sia interno che esterno. Illuminazione led luce natura, 1 barra led a porta. Di serie viene fornito con controllore standard, che offre un controllo elettronico per la gestione di temperatura ed umidità, completo delle funzioni tipiche della stagionatura; una flessibilità nella programmazione, che lo rende adatto anche alla semplice conservazione; una programmazione fino a cinque ricette, di sette fasi ciascuna, impostabili e personalizzabili. Funzioni: Display LCD retroilluminato; Orologio e datario; Funzionamento manuale o automatico; Fino ad un massimo di 5 ricette completamente personalizzabili; Gestione automatica di 7 fasi per ogni ricetta; Semplice programmazione e selezione delle ricette impostate; Possibilità di unire più ricette per superare il limite delle 7 fasi; Possibilità di escludere caldo e umidità per gestire cella di sola conservazione con l'attivazione degli sbrinamenti; Temperatura con punto decimale; Password per blocco tasti; Programmazione deumidifica con chiamata freddo o caldo. Stagiono 100: Spessore di isolamento 60 mm; acciaio inox AISI 304; interno con spigoli arrotondati; 3 coppie guide in acciaio 12 aste reggi insaccati facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi; gruppo refrigerante ventilato di tipo tradizionale facilmente ispezionabile; pannello comandi elettronico con cicli di lavoro facilmente programmabili e personalizzabili; vaschetta esterna di raccolta condensa; sbrinamento automatico; porte autochiudenti; illuminazione interna a led luce natura nr.1 barra; piedi inox regolabili; porta con esterno in vetro temprato e cornice serigrafia nera.

## Ulteriori informazioni

---

Volume: 0.00

Capacità: 1 meat bar + 3 shelves

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 720 x 820 x 2030

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,2

Temperatura: -2°C/+40°C (humidity control 30% to 90%)

Volt: 220

Modello: STAG100GLASS

Tier Price:

