

Armadio fermalievita, temperature di esercizio -5 °c/+30 °c, predisposto con 20 guide x 600x400 mm

Prezzo 6,909.00 Euro

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm, per teglie EN 60 x 4
[visit website]

Descrizione prodotto

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm, per teglie EN 60 x 40 cm - Porta reversibile in utenza, dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori a 90°, con serratura ed illuminazione di serie - Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 80 posizioni con passo 15 mm - Fondo interno stampato con angoli arrotondati e foro di lavaggio per una perfetta pulibilità - Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili - Temperature di esercizio: -5°/+30°C - Pannello comandi con display LCD; permette di eseguire le attività sia in modalità automatica che manuale garantendo la massima flessibilità di utilizzo - Fase di refrigerazione: sistema ventilato con evaporatore ad alette; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici - Fase di lievitazione: sistema ventilato di riscaldamento con re sistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato - Dotazione standard: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304.La scheda elettronica, di facile ed intuitivo utilizzo, permette di impostare le fasi di conservazione, lievitazione e mantenimento, con una programmazione massima di 6 giorni e la possibilità di memorizzare fino a 10 programmi di lavoro. L'umidità in cella è generata da un produttore di vapore ed è controllata e regolata dalla scheda elettronica stessa.

Ulteriori informazioni

Capacità: 550 LT
Funzione prevista: Pasticceria
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 620 x 815 x 2040
Energia: Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50
KW Elettrico: 1,6
KW gas: -
Temperatura: -5 °C/+30 °C
Volt: 230
Modello: KAF1N
Gas Refrigerante: R404A
kcal: .0000000
Tier Price:

kaf1n.jpg