

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **7086** of the **12/22/2024**

Info

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628

Cod. art.	Descrizione	Qtà	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva
-----------	-------------	-----	--------	--------	---------	--------

INOXB/ 71CTV	Armadio stagionatura AFP/ 71CTV	1	3.640,00 €			22.00
-----------------	---------------------------------	---	-------------------	--	--	-------



- Temperatura di esercizio - 6° + 40°C -
 Struttura in acciaio
 inox - Capacita' kg. 60 - N. 1 porta in
 vetro - Misure cm l
 72 x p 80 x h 202

Optional :

- Barra porta salumi in acciaio inox
- Chiusura con chiave
- Controllo remoto: avviso e-mail in caso di anomalie
- Controllo remoto: visualizzazione ed esportazione dati (registrazioni HACCP)
- Faretto LED porta aperta
- Generatore ozono a controllo temporizzato: ideale per la frollatura e stagionatura della carne e dei salumi di lunga media durata
- Nr.1 maniglia in acciaio inox lucido

Technical Sheet

Porte vetrate	Gas R134
Gestione mantenimento, riscaldamento e raffreddamento	Lettura temperature sonde: evaporatore, cella di aspirazione, umidità relativa
Capacità 150 Kg	Illuminazione LED interna
Spessore isolamento 60 mm	Porte con guarnizioni magnetiche
Struttura in acciaio inox AISI 304	Chiusura con chiave
Supporti per guide facili da smontare	Panello TOUCH SCREEN
Gruppo refrigerazione ventilato	20 programmi di personalizzazione
NORMA CE	Numero 1 porta
Ozonizzatore a controllo temporizzato (optional)	Alimentazione: 230/1/50 Hz
Numero 3 programmi preimpostati	Assorbimento W 2000
Temperatura - 6°/+ 40°C	Dimensioni Cm L 72 x P 80 x h 202
Regolazione dell'umidità 40% / 85%	Peso 137 Kg
3 coppie di guide in dotazione	Controllo digitale automatizzato (Industria 4.0)



[+ clicca qui per aggiungere un prodotto](#)



Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.