

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. **7020** of the **11/20/2024**

Info

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

Cod. art.	Descrizione	Qtà	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva
EVL/AC5001	Armadio stagionatura STG700 GLASS	1	5.839,00 €			22.00



- Porta con vetro - Struttura in acciaio inox - Temperatura di esercizio +0°/+30°C - Capacità kg. 150
- N. 1 porta -
Misure cm l 75 x p 85 x h 208

Modello :

- Versione per formaggio e carne
- Versione per salumi

Optional :

- Anello per salami
- Barra gancera
- Bilancia barra salami o gancera carni
- Copertura piedi in acciaio inox su 3 lati
- Gancera da 80 Kg per carne 80 kg – 4 ganci
- Giostra 2 anelli per salami
- Lampada U.V.
- Sonda a spillone
- Sonda PH misurazione
- Supplemento applicazione ruote

Technical Sheet

Porte vetrate Gas R404A

Allacciare rete idrica per controllare l'umidità Raccolta condensa tramite vaschetta estraibile

Capacità 150 Kg Illuminazione LED interna

Spessore isolamento 75 mm Porte con guarnizioni magnetiche

Struttura in acciaio inox AISI 304 Chiusura con chiave

Interno con fondo stampato e spigoli arrotondati Piedini regolabili in acciaio inox h 130/200 mm

Supporti per guide facili da smontare Pannello con display LCD

Gruppo refrigerazione ventilato 10 programmi di personalizzazione

NORMA CE Numero 1 porta

Programma doppia velocità di ventilazione Alimentazione: 230/1/50 Hz

Numero 3 programmi preimpostati Assorbimento W 1000

Temperatura + 0°/+30°C Dimensioni Cm L 75 x P 85 x h 208

Regolazione dell'umidità 40% / 90% Peso 156 Kg

3 coppie di guide in dotazione Versione formaggi e carne • 5 coppie di guide e 5 griglie plastificate per porta in dotazione

Allarme di temperatura e sporizia condensa Versione salumi • 3 coppie di guide, 9 barre e 36 ganci per porta in dotazione

Temperatura ambiente di lavoro max +38°C



[+ 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.