

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/AC5010 | Armadio stagionatura STG700 | 1   | <b>6.729,00 €</b> |        |         | 22.00  |



- Temperatura di esercizio - 2°/ + 10°C -  
Struttura in acciaio  
inox - Capacita' kg 300 - N. 2 porte -  
Misure cm l 150 x  
p 85 x h 208

#### Modello :

- Versione per carne
- Versione per formaggio e carne

#### 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   |
| Non necessita di allacciamento alla rete idrica  | Raccolta condensa tramite vaschetta estraibile  |
| Capacità 300 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                  | 20 programmi di personalizzazione   |
| NORMA CE   | Numero 2 porte  |
| Programma doppia velocità di ventilazione        | Alimentazione: 230/1/50 Hz  |
| Numero 3 programmi preimpostati                  | Assorbimento W 1700   |
| Temperatura -2°/+ 10°C                           | Dimensioni Cm L 150 x P 85 x h 208  |
| Regolazione dell'umidità 40% / 90%               | Peso 193 Kg   |
| Chiusura con chiave                              | Versione formaggi e carne • 5 coppie di guide e 5 griglie plastificate per porta in dotazione |
| Allarme di temperatura e sporczia 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.