

Armoire de maturation 850 Lit. ventilée, 1 porte, 20x GN 2/1

Référence AL4S/FE



**Après rupture de stock, voir nouvelles Réf :
AL4S/FS (charcuteries), AL4S/FC (viandes) et
AL4S/FF (fromages).**

- En dotation: 2 paires de glissières + 8 crochets à viande (4 par étagère).
- 4 pieds en inox réglables.
- Gaz réfrigérant R134.
- Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), permettant de positionner les grilles à souhait (espacement 67 mm), fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités)
- Portes avec poignée ergonomique (non saillante), réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte")
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte
- De série avec serrure à clés
- Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection
- Groupe compresseur (T° ambiante +43°), condenseur ventilé.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)
- Panneau de commande TOUCH SCREEN (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.
- Eclairage interne, avec interrupteur
- Dégivrage automatique de l'évaporateur (électrique), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait)

- Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super-isolé)
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

PLUS :

- Armoires polyvalentes munie d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température, humidité ainsi que le temps (modifiables à souhait) programmes spécifiques pour la maturation de viandes "DRY AGED MATURING", mais également pour les charcuteries ainsi que les fromages " FERMENTING AGING".
- Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification.
- Renouvellement de l'air à l'intérieure de l'armoire, extraction automatique.
- Groupe a "Tampon", tropicalisé (+43°).
- Isolation 75 mm "super-isolé".
- Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme.
- Microprocesseur de régulation, (100% étanche).

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelles Réf : AL4S/FS (charcuteries), AL4S/FC (viandes) et AL4S/FF (fromages).

Ligne de produit: GOLD LINE PLUS

Sous-famille: 850 Lt / DRY AGED MATURING

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Armoires Maturation & Fermentation

product_family_name: Armoires maturation

brand: DIAMOND

cusref: 84185019

REF produit de remplacement: AL4S/FC

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 790 x 1095 x 2025

T°: -3°+35°

kW: 0.7

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 1.8

Poids (en kg): 177