

Armoire de maturation fermenting aging pour fromages 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée, 20x GN 2/1

Référence AL4S/FGF

Energy Class N/A : Not Apply NB: Armoire spécifique pour fromages.



- Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox.
- Avec humidificateur.
- En dotation : 8 paires de glissières + 8 grilles en plastique 2/1, pour fromages.
- Gaz réfrigérant R134.
- Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière en acier galvanisé), châssis monocoque.
- Crémaillères et glissières en inox (antibasculantes), 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 chambre" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (dispositif d'alarme sonore et visuelle pour "porte ouverte").
- Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte.
- De série avec serrure à clefs.
- Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.
- Groupe compresseur en classe climatique 5 (40°C Température - 40% Humidité), 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.
- Éclairage 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-isolée).
 - 4 pieds en inox réglables.
 - Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.
-
- Armoires munies d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température, temps (modifiables à souhait), ainsi que l'humidité (sauf modèles viande). Produits spécifiques pour la maturation de viandes "DRY AGED MATURING", les charcuteries ainsi que les fromages "FERMENTING AGING".
 - Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification (sauf modèles viande).
 - Renouvellement de l'air à l'intérieur de l'armoire, extraction automatique.
 - Groupe à "tampon", tropicalisé (43°).
 - Isolation 75 mm "super-isolé".
 - Distribution homogène de l'air réfrigéré, température uniforme.
 - Panneau de commande "TOUCH SCREEN" (100% étanche).

caractéristiques du produit :

Info: Energy Class N/A : Not Apply NB: Armoire spécifique pour fromages.

Ecotaxe (en €): 18,382

Ligne de produit: PLATINUM LINE

Sous-famille: 850 Lt / FERMENTING AGING

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Armoires Maturation & Fermentation

product_family_name: Armoires vitrées fermentation

brand: 04-Diamond Platinum

cusref: 84185019

(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): 182

N° de page catalogue: 67-PLAT

Nombre d'accessoires: 7