

Skříň zrací na maso RTB-480C



Popis produktu

Skříň je určena pro prezentaci a suché zrání hovězího masa za účelem získání jedinečné, skutečné chuti steaků. Kompaktní zařízení v moderním, atraktivním designu vytváří optimální mikroklima pro zrání masa.

Systémy optimální cirkulace vzduchu s průběžnou dezinfekcí (díky uhlíkovému filtru) a UVC sterilizací. Systém regulace vlhkosti vzduchu v rozmezí 82% až 90%.

Vybavení: Inteligentní ovládání s úsporou energie (zastavení ventilátoru při otevřených dveřích) Výškově polohovatelné police Vybavena alarmem teploty a vlhkosti Solné cihly a UVC sterilizace Filtrace vzduchu pomocí uhlíkového filtru Dveře s vysoce transparentním sklem odolným proti ultrafialovému záření Povrchová úprava skříně: nerezová ocel Hygienický vnitřní prostor a nerezové police Zatížení police 20kg

Informace

Katalogové číslo	5460728
Značka	Gastro Tip

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	147 W
Šířka:	700 mm
Hloubka:	810 mm
Výška:	1662 mm
Chladivo:	R290
Hmotnost:	122 kg
Kapacita:	480 litrů
Klimatická třída:	4
Opláštění:	nerez
Ovládání:	digitální
Počet polic:	3
Osvětlení komory:	ano
Osvětlení:	LED
Provedení dveří:	křídlové
Rozsah vlhkosti:	82% ~ 90%

Parametry

Teplotní rozsah:	0°C do +25°C
Typ chlazení:	ventilované
Typ osvětlení:	LED
Typ skříně:	zrcí
Vnitřní osvětlení:	ano
Zámek dveří:	ano