

brera

Vitrines expositives pour la maturation de la viande



La nouvelle série de vitrines BRERA pour la maturation de la viande est idéale pour tous les types de locaux, ayant de dimensions compactes et un design raffiné.

Grâce à la procédure traditionnelle appelé "*dry-aging*", il est possible de conserver les morceaux de viande dans un environnement à température, humidité et ventilation contrôlées pour obtenir une viande avec un goût parfait, doux et intense, tout en réduisant le risque de contamination bactérienne lors du stockage.

La porte entièrement vitrée avec traitement UV et sérigraphie noir brillant donne à BRERA un aspect sophistiqué et assure une visibilité optimale des produits exposés.

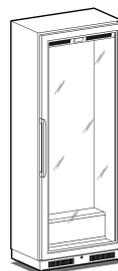
L'éclairage Led a été étudié pour exalter l'aspect de la viande et il se réfléchit dans le revêtement intérieur en acier Inox AISI 304.

Les vitrines sont équipées d'un groupe frigorifique à haute efficacité et de compresseurs à faible bruit. Le thermostat numérique donne une vue constante de la température, de l'humidité relative et il permet de régler la ventilation.

Plusieurs possibilités d'aménagement intérieur: tubes en acier inox avec crochets ou étagères perforées en acier inox. La vitrine est fournie avec un set de plaques de sel rose de l'Himalaya utiles pour contrôler le niveau d'humidité dans la chambre.

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR EXCLU.

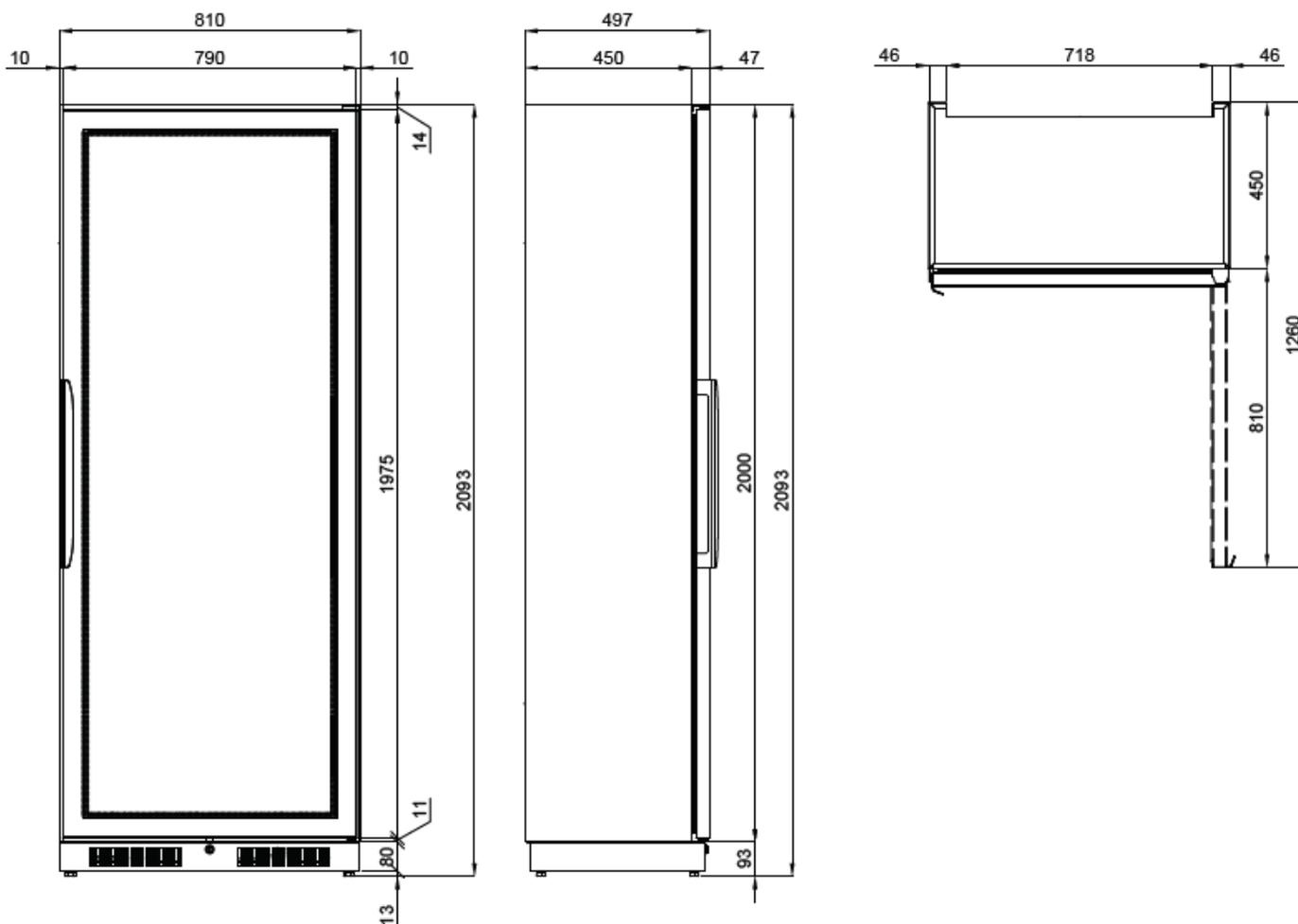
FICHE TECHNIQUE:



| | | DA5/121 |
|--|----|------------------------|
| Dimensions extérieures (WxDxH) | cm | 81x50x210 |
| Portes | nr | 1 |
| Type de réfrigération | | Ventilé |
| Puissance max absorbée ** | W | 725 |
| Puissance de réfrigération *** | W | 305 |
| Température * | °C | 0/+6 |
| Humidité relative | % | 50-85 |
| Gaz | | R290 |
| Type de dégivrage | | Automatique avec arrêt |
| Niveau de bruit du groupe frigorifique | | <43dba |
| Tension d'alimentation | | 1x230V/50Hz |
| Classe climatique | | 4 |

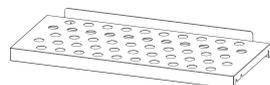
Température ambiante +26°C/ **Evap. -10°C cond. +45°C/ ***ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

PLAN D'INSTALLATION :



ALIM. ÉLECTRIQUE : 230V ~ 1 – 50Hz
Longueur de câble 1,5 mt (* prise SCHUKO)

ACCESSOIRES ET SUPPLÉMENTS SUR DEMAND :



DR5/01

Étagère en acier inox



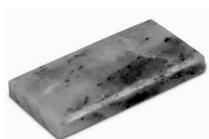
DT5/02

Structure des crochets à viande avec
n. 2 tubes en acier inox et n. 3 crochets en acier inox inclus



WPS/5

Top en acier inox cm 81x50x2h



60002130

Set n. 3 plaques de sel rose de l'Himalaya cm 20x10x2,5



60002120

Crochet en acier inox

60002140

Sonde à aiguille pour "Dry Aging"

60002170

Kit stérilisateur à ozone pour "Dry Aging"



60002150

Système de contrôle Wi-Fi pour BRERA

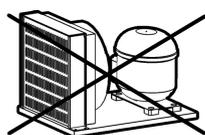
60002200

Finition couleur (supplément)



40200560

Fréquence 60Hz (+4%)



Arrangement possible pour unité de condensation à distance