

brera

Vetrine espositive per frollatura carne



Nuova linea di vetrine espositive BRERA per la frollatura della carne ideali per qualsiasi tipologia di locale, con dimensioni compatte e dal design raffinato.

Grazie al processo tradizionale denominato "dry-aging" è possibile conservare i tagli di carne in un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata per ottenere una carne perfetta, morbida e dal gusto intenso, oltre a ridurre i rischi di contaminazione batterica durante la conservazione.

La porta tutto-vetro con trattamento UV e con serigrafia nero lucido perimetrale, conferisce alla vetrina BRERA un aspetto di assoluta eleganza, garantendo la massima visibilità dei prodotti conservati all'interno.

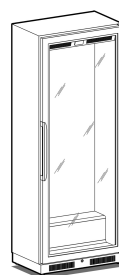
Le luci led sono state studiate per esaltare la presentazione della carne e si riflettono nel rivestimento interno in acciaio inox AISI 304.

Sono dotate di impianto refrigerante ad elevate prestazioni, con compressore a bassa rumorosità. Visualizzazione costante della temperatura e dell'umidità relativa tramite teletermostato digitale "touch", che consente di gestire anche la ventilazione desiderata.

E' possibile scegliere la dotazione interna tra tubi inox con ganci per l'appendimento oppure ripiani inox forati. La vetrina è dotata inoltre di un set di lastre di sale rosa dell'Himalaya che contribuisce al controllo del grado di umidità all'interno della cella.

DOTAZIONE INTERNA ESCLUSA.

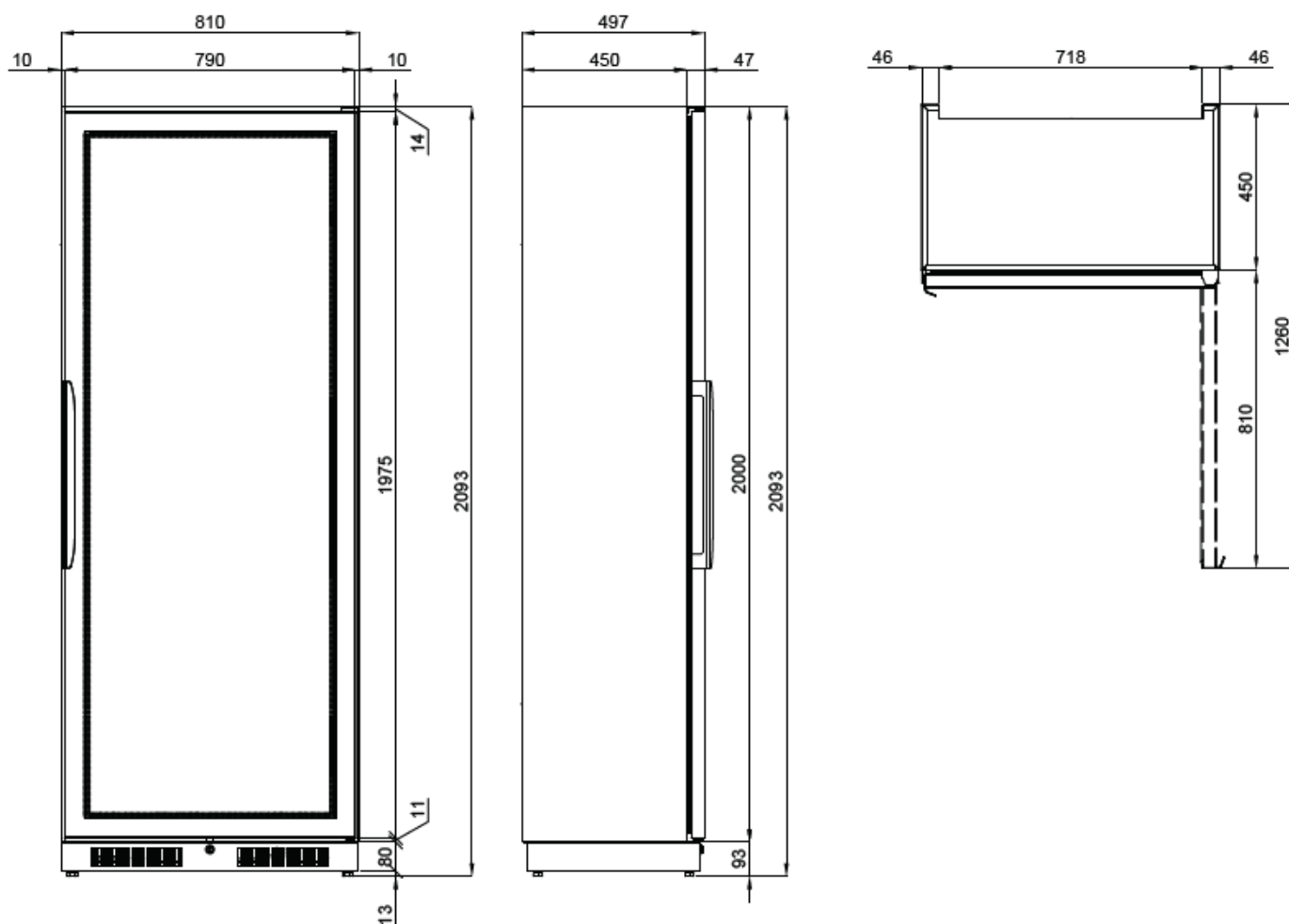
DATI TECNICI:



		DA5/121
Dimensioni esterne (WxDxH)	cm	81x50x210
Porte	nr	1
Tipo di refrigerazione		Ventilata
Potenza max assorbita **	W	725
Potenza refrigerante ***	W	305
Temperatura*	°C	0/+6
Umidità relativa	%	50-85
Gas		R290
Sistema di sbrinamento		Automatico a sosta
Rumorosità unità condensatrice		<43dba
Tensione alimentazione		1x230V/50Hz
Classe climatica		4

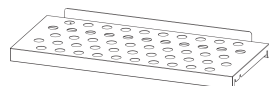
* Temperatura ambiente +26°C / **Evap. -10°C cond. +45°C / ***ASHARE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

SCHEMA D'INSTALLAZIONE:

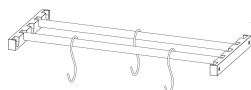


ALIM. ELETTRICA : 230 V ~ 1 - 50Hz
Lunghezza cavo 1,5 mt (* spina SHUKO)

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI SU RICHIESTA:



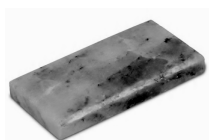
DR5/01 Ripiano in acciaio inox



DT5/02 Struttura gancera carni a 2 tubi inox con 3 ganci inox inclusi



WPS/5 Piano inox superiore cm 81x50x2h



60002130 Set no. 3 lastre di sale rosa dell'Himalaya cm 20x10x2,5



60002120 Gancio inox

60002140 Sonda spillone per "Dry Aging"

60002170 Kit sterilizzatore ad ozono per "Dry Aging"

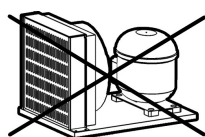


60002150 Sistema supervisione Wi-Fi per BRERA

60002200 Finitura colore WD DA SF (maggiorazione)



40200560 Frequenza 60Hz



Possibile predisposizione per unità condensatrice remota