

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.

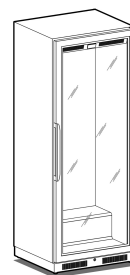
Le luci led sono state studiate per esaltare la presentazione della carne e si riflettono nel rivestimento interno in acciaio inox AISI 304.

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.

DOTA IONE INTERNA ESCLUSA.

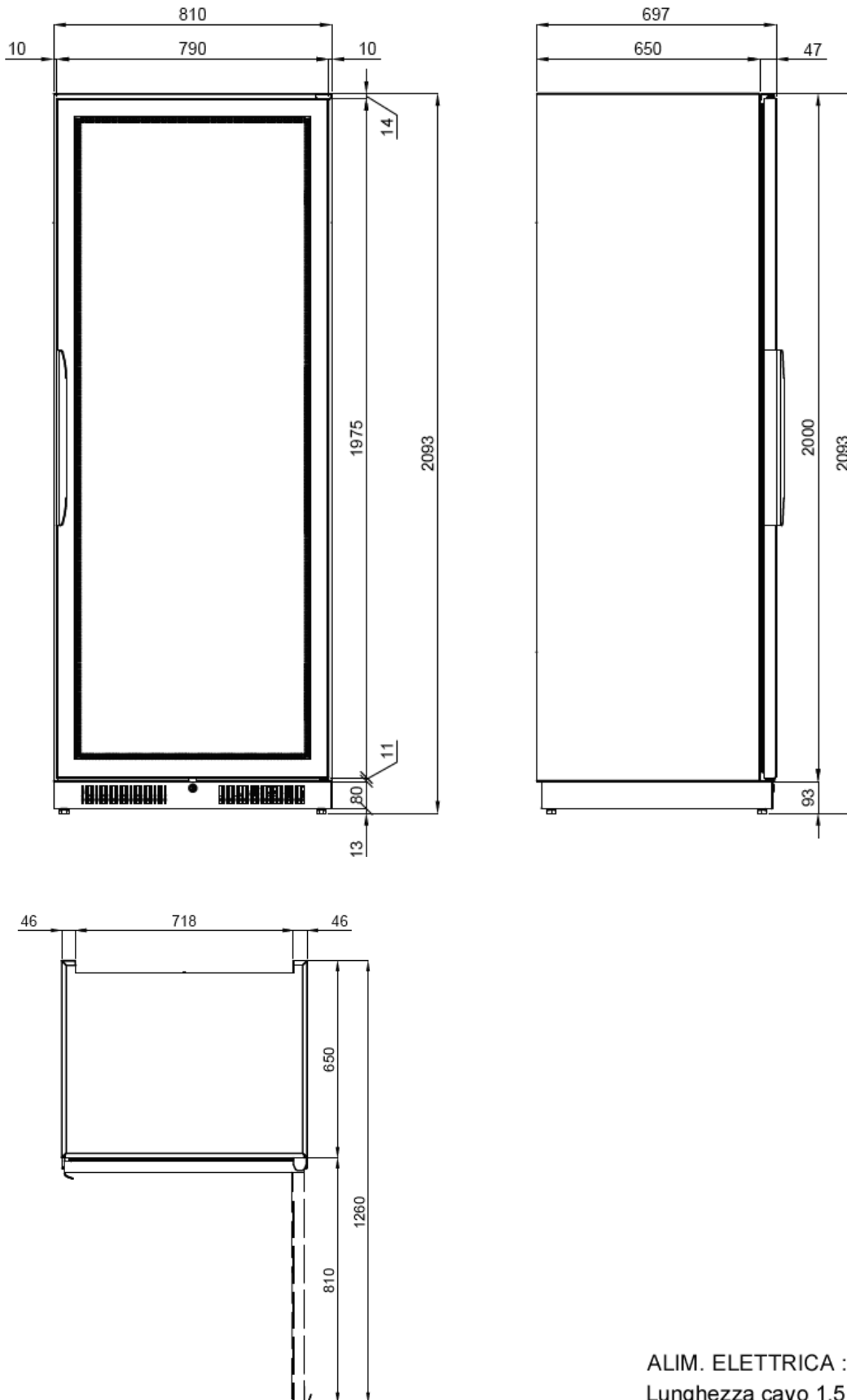
DATI TECNICI:



		DA7/121
Dimensioni esterne (WxDxH)	cm	81x70x210
Porte	nr	1
Tipo di refrigerazione		Ventilata
Potenza max assorbita **	W	□
Potenza refrigerante ***	W	□
Temperatura*	°C	0/+6
Umidità relativa	%	50-85
Gas		R□
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)

