ARMOIRE DE MATURATION AM-700

FONCTION : Réaliser la maturation, l'étuvage et le séchage des produits de charcuterie crus.

MADE IN EU

CAPACITÉS : 750L
TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE
ALIMENTATION : Eau : 4 bar mini
Air comprimé : 4 bar mini
Electrique : TRI + TERRE

PUISSANCE : 680W
PERFORMANCES : 0°C + 30°C

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :
Machine : 790x1095x2025mm
Utile : 640x860x1360mm

POIDS : Net 150kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox

DESCRIPTIF

- Structure monobloc en acier Inox
- Finition extérieure satinée Scotch-brite
- Épaisseur d'isolation 75 mm, avec mousse polyuréthanique à haute densité (40 kg/m3)
- Circulation d'air interne, indirecte et uniforme
- Système d'humidification et de déshumidification automatique contrôlée uniformément
- Contrôle électronique au moyen d'un afficheur (Display) LCD à fonctions avancées
- Petits pieds réglables en acier Inox H : 120-150 mm
- Portes à fermeture automatique avec butée à 90°
- Fond interne moulé doté d'un trou de lavage
- Dégivrage automatique éléctrique
- Évaporation automatique de l'eau de condensation, absence de gaz CFC et HCFC nocifs pour l'atmosphère et l'environnement
- Éclairage interne
- Serrure de série.

OPTION

- Porte vitrée

STALE Food Processing
331 rue Pierre et Marie Curie
54710 Ludres
www.stale.fr
03 83 26 38 26