
Frigider de maturare pentru preparate din carne

I.D.: 86232722

Data publicarii	21.08.23	Coduri CPV	39312100-3 42500000-1
-----------------	----------	------------	-----------------------

Pretul estimativ: 40.000,00 RON - 40.000,00 RON

Descriere: AC8611 GREEN - Caracteristici generale: 10 retete prestabilite, programabile cu pana la 20 etape diferite la fiecare reteta Se pot stoca 150 retete personalizabile in intregime. - perimetri controlati la fiecare faza: temperature, umiditate, viteza ventilatorului, durata fazei - date HACCP si inregistrare alarma - arhiva de alarme combinata cu mesaje de avertizare de tip pop-up - ceas si calendar - meniu multilingv (ecran Touch Screen) - setare rapida si vizualizare a temperaturii si a umiditatii - vizualizarea valorii medii a temperaturii si a umiditatii, asa cum sunt detectate in timpul procesarii - conectare wi-fi pentru control si vizualizare de la distanta - posibilitatea actualizarii prin port USB - suprafete: inox si sticla, agreate in industria alimentara, usor de curatat di de intretinut Date tehnice: Alimentare: 230V 50 Hz Putere refrig.- Evap. -10°C / Cond. 54,4°C 1040 W Putere absorbita: 2600 W/14A Dimensiuni (LxAxH): 1500x850x2080mm Capacitate: Salami / Cold cuts 200 kg. (1365 litri) Temperatura: 0°/+30°C Umiditate: 40% ÷ 95% U.R. Agent refrigerare: R290 Greutate:267/292 kg Din inox 2B intern si S/B extern Cu 2 usi din sticla Echipat cu: 6 seturi de suporturi laterale si 18 bare pt carlige 72 de carlige Lampa germicida UVC cod PA9005 - efect bactericid Timp de livrare: aproximativ 3 saptamani de la comanda ferma, cu exceptia lunii august.
