Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia
Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628
e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com
C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **6543** of the **05/06/2024**

Info

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o SCRIVICI su Whatsapp +393518753628

Cod. art.	Descrizione	Qtà	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva
EVERLASTING/ STG700 GLASS-BLACK	Armadio stagionatura STG700 GLASS-BLACK	1	**5.009,00 €**			22.00

- Porta con vetro - Struttura in acciaio inox plastificato nero - Temperatura di esercizio +0°/+30°c - Capacita' kg. 150 - N. 1 porta - Misure cm l 75 x p 85 x h 208

Modello :
- Versione per formaggio e carne
- Versione per salumi

Optional :
- Anello per salami
- Barra gancera
- Bilancia barra salami o gancera carni
- Copertura piedi in acciaio inox su 3 lati
- Gancera da 80 Kg per carne 80 kg – 4 ganci
- Giostra 2 anelli per salami
- Lampada U.V.
- Sonda a spillone
- Sonda PH misurazione
- Supplemento applicazione ruote

Technical Sheet

Porte vetrate Gas R404A	
Allacciare rete idrica per controllare l'umidità	Raccolta condensa tramite vaschetta estraibile
Capacità 150 Kg	Illuminazione LED interna
Spessore isolamento 75 mm	Porte con guarnizioni magnetiche
Struttura in acciaio inox AISI 304 plastificato nero	Chiusura con chiave
Interno con fondo stampato e spigoli arrotondati	Piedini regolabili in acciaio inox h 130/200 mm
Supporti per guide facili da smontare	Panello con display LCD
Gruppo refrigerazione ventilato	10 programmi di personalizzazione
NORMA CE Numero 1 porta	
Programma doppia velocità di ventilazione	Alimentazione: 230/1/50 Hz
Numero 3 programmi preimpostati	Assorbimento W 1000
Temperatura + 0°/+30°C	Dimensioni Cm L 75 x P 85 x h 208
Regolazione dell'umidità 40% / 90%	Peso 156 Kg
3 coppie di guide in dotazione	Versione formaggi e carne • 5 coppie di guide e 5 griglie plastificate per porta in dotazione
Allarme di temperatura e sporcizia condensa	Versione salumi • 3 coppie di guide, 9 barre e 36 ganci per porta in dotazione
Temperatura ambiente di lavoro max +38°C	

+ clicca qui per aggiungere un prodotto

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.