

Credei di Luciano Creati
Via Aldo Moro , 173
66020 San Giovanni Teatino (CH)
P.iva 02472880695 C.F. CRTLCN59A07G482D

ARMADIO PER STAGIONATURA SALAMI E FORMAGGI MODELLO DC105WM



Armadio vetrina per la stabilizzazione del clima adatto per la cura di salumi e formaggi, dotato di impianto di refrigerazione, riscaldamento, controllo umidità e ricambio aria con funzioni di comando e lettura elettronici che consentono di raggiungere la temperatura e l'umidità impostata in breve tempo.

Prezzo euro 1210,00

Dimensioni esterne L 36 x P 42 x H 188 cm.

Evaporatore roll-bond con agitatore d'aria

Litri commerciali 105 adatto per circa 10 kg di salami appena insaccati (ulteriori griglie optional per formaggi)

Tramite le impostazioni si possono gestire tutte le fasi di cura dei prodotti immessi (sgocciolatura, stufatura, asciugatura, tempi di riposo e stagionatura) può essere usato per la lavorazione di salumi o formaggi perché è in grado di stabilizzare, al suo interno, il clima ideale

DC105WM è costruito esternamente e internamente in lamiera di acciaio pre-verniciata bianca. La porta con vetro camera consente la visuale del prodotto sia all'operatore che al cliente ed è provvista di maniglia per l'apertura e chiusura di sicurezza con chiave.

CARATTERISTICHE

- Serratura con chiave
- Luce interna
- Controllo elettronico per temperatura e umidità
- Porta auto chiudente di sicurezza