

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 DC340



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 1490,00

Dimensioni esterne L 62 x P 63 x H 173 cm.

Evaporatore roll-bond con agitatore d'aria

Litri commerciali 360 adatto per circa 30 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

DC340 è costruito esternamente in lamiera di acciaio pre-verniciata bianca e internamente in ABS per usi alimentari. Tutti gli angoli interni sono arrotondati per una facile e perfetta pulizia. 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
- Angoli interni arrotondati
- Controllo elettronico per temperatura e umidità
- Porta auto chiudente di sicurezza