

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

ARMADIO PER STAGIONATURA SALAMI , FORMAGGI E FROLLATURA CARNI , MODELLO RC640



Armadio frigorifero porta cieca per la stabilizzazione del clima adatto per la cura di salumi , formaggi e frollatura carni , 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 1990,00 iva e trasporto compresi

Dimensioni esterne L 70 x P 82 x H 205 cm.

Evaporatore ventilato e motore monoblocco

Litri commerciali 550 adatto per circa 60 kg di salami appena insaccati (stecche per appendere salumi o ulteriori griglie per formaggi o lampada germicida per frollatura , sono optional)

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

RC640 è costruito esternamente e internamente in acciaio inox , gli angoli interni sono arrotondati per garantire una perfetta pulizia e la porta è provvista di 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