

Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne +1°C / +25°C con Porta in Vetro - 233 Lt, Lampada UV e Controllo Umidità

MODELLO: G-GDMA120N

Dimensioni esterne

L 595 x P 710 x H 1270 mm

2.087,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 595 mm x P 710 mm x H 1270 mm
Dimensioni interne	L 485 mm x P 552 mm x H 1055 mm
Peso netto	69 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°C/+8°C
Gas refrigerante	R600a
Assorbimento	170 W
Spessore isolamento	55 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	233 Lt
Categoria litraggio	200 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	60% - 85% HR
Peso lordo	81 Kg

Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Luce Led; 3 griglie 520 x 480 mm + asta con 3 ganci in acciaio ino x AISI 304
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	ABS antibatterico
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta con vetro
Porta	Reversibile
Chiusura porta	Con chiave
Controllo temperatura	Elettronico
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Specifico per frollatura carne
Motore	a bordo
Normative	CE disponibile

Descrizione

Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne +1°C / +25°C con Porta in Vetro - 233 Lt, Lampada UV e Controllo Umidità

L'**armadio refrigerato professionale per la frollatura della carne** è la soluzione ideale per macellerie, ristoranti, steakhouse e laboratori alimentari che desiderano ottenere una **maturazione controllata della carne** di altissima qualità. Progettato per garantire precisione, sicurezza e prestazioni costanti, questo armadio assicura un processo di frollatura ottimale grazie al **controllo elettronico di temperatura, umidità e ventilazione**.

La **porta in vetro** consente di monitorare visivamente ogni fase della maturazione, mentre la **lampada UV stermicida** crea un ambiente igienico e sicuro, riducendo la proliferazione batterica. La struttura professionale in **acciaio inox** e l'interno in **ABS antibatterico** assicurano massima durata, facilità di pulizia e rispetto delle normative CE.

Caratteristiche tecniche principali

- **Capacità refrigerata:** 233 litri
- **Temperatura di esercizio:** 0°C / +8°C (controllo elettronico)
- **Refrigerazione:** Ventilata
- **Gas refrigerante:** R600a
- **Assorbimento:** 170 W
- **Alimentazione:** Monofase 230 V – 50 Hz
- **Spessore isolamento:** 55 mm
- **Struttura esterna:** Acciaio inox con lamiera verniciata nera
- **Interno:** ABS antibatterico
- **Sbrinamento:** Automatico
- **Motore:** A bordo
- **Normative:** CE

Dotazione di serie

- Luce LED interna
- 3 griglie da 520 x 480 mm
- Asta con 3 ganci in acciaio inox AISI 304
- Lampada UV stermicida
- Sensore apertura porta
- Spia acustica per segnalazione guasti
- Porta reversibile con chiusura a chiave

Dimensioni e peso

- **Dimensioni esterne:** L 595 x P 710 x H 1270 mm
- **Dimensioni interne:** L 485 x P 552 x H 1055 mm
- **Peso netto:** 69 kg
- **Peso lordo:** 81 kg

A cosa serve un armadio per la frollatura della carne e perchè acquistarlo

Un **armadio per la frollatura della carne** serve a controllare in modo preciso temperatura, umidità e ventilazione durante la maturazione, migliorando **tenerezza, sapore e qualità finale** del prodotto. Acquistare un armadio professionale per la frollatura significa **valorizzare tagli di carne pregiati**, differenziarsi sul mercato e offrire ai clienti un prodotto superiore, più gustoso e sicuro, con risultati costanti e ripetibili nel tempo.