



Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne +1°C / +25°C con Porta in Vetro - 352 Lt, Lampada UV e Controllo Umidità

MODELLO: G-GDMA180N

Dimensioni esterne

L 595 x P 710 x H 1720 mm

2.298,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 595 mm x P 710 mm x H 1720 mm
Dimensioni interne	L 485 mm x P 552 mm x H 1508 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
Categoria litraggio	300 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
Controllo temperatura	Elettronico
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Specifico per frollatura carne
Motore	a bordo
Normative	CE

Descrizione

Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne +1°C / +25°C con Porta in Vetro - 352 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:** 352 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 1720 mm
- **Dimensioni interne:** L 485 x P 552 x H 1508 mm
- **Peso netto:** 83 kg
- **Peso lordo:** 96 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.