

Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne +2°C / +10°C con Porta in Vetro - 110 Lt, Lampada UV e Controllo Umidità

MODELLO: RIBX138

Dimensioni esterne

L 600 x P 540 x H 900 mm

899,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 600 mm x P 540 mm x H 900 mm
Dimensioni interne	L 510 mm x P 300 mm x H 750 mm
Potenza	0,15 KW
Peso netto	42 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220 -240 V - 50 Hz
Temperatura	+2° C/ +10° C
Gas refrigerante	R600a
Spessore isolamento	45 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	110 LT
Categoria litraggio	200 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+30°C / 55% HR
Classe energetica	C
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Luce Led; 1 griglia 480 x 290mm + asta con 3 ganci in acciaio ino x AISI 304, serratura con chiave
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta con vetro doppio
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Con chiave
Controllo temperatura	Elettronico
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Specifico per frollatura carne
Tipologia chiusura porta	Porta battente
Motore	a bordo

Normative	CE disponibile

Descrizione

Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne +2°C / +10°C con Porta in Vetro - 110 Lt, Lampada UV e Controllo Umidità.

L'**armadio refrigerato professionale per frollatura da 110 litri,** progettato per garantire condizioni ideali di maturazione controllata. **Perfetto per macellerie, ristoranti e gastronomie**, questo frollatore unisce tecnologia avanzata, design elegante e massima affidabilità.

Questo armadio refrigerato è studiato per offrire un ambiente stabile e controllato, **fondamentale per la maturazione della carne dry aged.** La combinazione di temperatura costante, umidità regolata e ventilazione uniforme consente di migliorare tenerezza, aroma e gusto del prodotto finale.

La **refrigerazione è ventilata** e assicura una distribuzione uniforme del freddo per risultati costanti e una maturazione omogenea.

Il **pannello comandi touch screen** intuitivo e preciso permette la gestione dei parametri come temperatura, umidità, sbrinamento e luce interna.

Il **dry ager ha una struttura interna ed esterna in acciaio inox,** con **isolamento da 45 mm** per garantire la massima efficienza con consumi minimi. **La porta**, elemento fondamentale per l'efficienza del sistema: è **realizzata in doppio vetro temprato a bassa emissività**, studiato per ridurre la dispersione termica e migliorare l'isolamento. La cornice in acciaio inox riscaldata previene la formazione di condensa, mentre il sistema **autochiudente** aumenta praticità e sicurezza durante l'utilizzo quotidiano.

Per un utilizzo corretto il serbatoio dell'umidificatore va riempito con acqua distillata ad uso alimentare fino all'indicatore di livello massimo (circa 4 LT). Una volta in funzione il livello dell'acqua deve rimanere nel range tra min e max per un funzionamento ottimale.

Vantaggi

- Migliora la qualità della carne e ne esalta il sapore
- Design compatto da 110 Lt, adatto anche a spazi ridotti
- Facilità di utilizzo grazie al pannello touch
- Massima igiene e sicurezza alimentare grazie alla struttura in acciaio inox

Caratteristiche tecniche

- Range di temperatura +2°C / +10°C: ideale per una frollatura precisa e sicura
- Controllo dell'umidità regolabile dal 50% all'80% : mantiene il giusto equilibrio per evitare essiccazioni eccessive
- Porta in vetro: perfetta per monitorare visivamente il processo senza aprire l'unità
- Led interno: l'ambiente è illuminato da luci LED rosa, ideali per valorizzare visivamente la carne
- Lampada UV integrata: aiuta a mantenere un ambiente più igienico
- Struttura in acciaio inox: robusta, igienica e facile da pulire
- Allestimento interno: 1 griglia regolabile in altezza 1 ganciera e 3 ganci per carne

A cosa serve un armadio per la frollatura della carne e perché 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.