

Kit Conservazione Carne – Armadio Refrigerato 700 LT + Abbattitore Digitale 5 Teglie + Macchina Sottovuoto a Campana

MODELLO: KIT CONSERVAZIONE CARNE

Dimensioni esterne

Frigo: L 692 x P 815 x H 2080 Abbattitore: L 820 x P 860 x H 865 Sottovuoto:L 365 x P 475 x H 380 mm

5.233,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	Frigo: L 692 x P 815 x H 2080 mm Abbattitore: L 820 x P 860 x H 865 mm Sottovuoto:L 365 x P 475 x H 380 mm
Lunghezza cavo elettrico	2 mt
Potenza	Frigo: 0,32 KW Abbattitore: 0,63 KW Sottovuoto: 0,38 Kw
Peso netto	Frigo: 114 kg Abbattitore: 110 Kg Sottovuoto: 31,6 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	- 2°/ + 10°C
Gas refrigerante	R290
Spessore isolamento	80 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	700 litri
Categoria litraggio	700 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 40% HR

Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Digitale
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Reversibile
Chiusura porta	Automatica
Controllo temperatura	Con termostato digitale
Unità refrigerante	Tropicalizzata
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Specifico per carne
Classe climatica	5
Motore	a bordo

Classe energetica	A
Temperatura (+/-)	Positiva
Dotazione di serie	Serratura con chiave, Luce interna sotto pannello comandi, 2 griglie plastificate GN 2/1 650 x 530, 24 coppie di guide stampate, Ganciera superiore

Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Conservazione Carne per Macelleria – Armadio Refrigerato 700 LT + Abbattitore Digitale 5 Teglie + Macchina Sottovuoto a Campana

Descrizione prodotto

Il **Kit Conservazione Carne per Macelleria** è una soluzione professionale completa, progettata per ottimizzare la conservazione, il trattamento e il confezionamento della carne all'interno di macellerie, laboratori di lavorazione carni e attività alimentari.

Il kit riunisce tre attrezzature professionali indispensabili per gestire al meglio le diverse fasi di lavorazione: un armadio refrigerato ventilato da 700 litri per la conservazione della carne fresca, un abbattitore di temperatura digitale in acciaio inox da 5 teglie per il raffreddamento e il congelamento rapido e una macchina sottovuoto a campana con barra saldante da 300 mm per il confezionamento degli alimenti.

Una combinazione studiata per migliorare l'organizzazione del laboratorio, ottimizzare i processi di lavorazione e contribuire al mantenimento della qualità e delle caratteristiche organolettiche della carne.

Cosa comprende il kit professionale per la conservazione della carne?

1. Armadio refrigerato ventilato per carne – 700 litri, -2°C/+10°C

L'armadio refrigerato professionale da 700 litri è progettato specificamente per la conservazione della carne fresca in macelleria. Grazie al sistema di ventilazione modulata e alla canalizzazione interna per la distribuzione dell'aria, favorisce una temperatura uniforme e contribuisce a preservare l'umidità interna, limitando la disidratazione dei prodotti.

Dotato di controllore digitale, ganciera superiore per appendere i tagli di carne, 2 griglie plastificate GN 2/1 e 24 coppie di guide, offre una gestione pratica e versatile dello spazio interno.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 700 litri
- Temperatura di esercizio: -2°C/+10°C
- Refrigerazione ventilata con umidità interna preservata
- Controllo digitale della temperatura
- Ganciera superiore per carne

- 2 griglie plastificate GN 2/1 incluse
- 24 coppie di guide
- Serratura con chiave e luce interna
- Classe energetica A

2. Abbattitore digitale in acciaio inox – 5 teglie GN 1/1 o 600x400 mm

L'abbattitore professionale digitale permette di raffreddare e surgelare rapidamente gli alimenti, contribuendo a preservarne qualità, consistenza e caratteristiche organolettiche.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza e facilità di pulizia. Il display touch screen consente una gestione intuitiva dei cicli, mentre la sonda al cuore permette di monitorare la temperatura interna degli alimenti.

La capacità di carico è di 5 teglie o griglie GN 1/1 oppure 600x400 mm, rendendolo adatto alle esigenze operative di macellerie e laboratori professionali.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 5 teglie/griglie
- Compatibilità GN 1/1 o 600x400 mm
- Abbattimento positivo: +90°C/+3°C
- Surgelazione: +90°C/-18°C
- Resa di abbattimento: 15 kg
- Resa di surgelazione: 12 kg
- Display digitale touch screen
- Sonda al cuore inclusa
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Ruote già montate
- Alimentazione monofase 230 V

3. Macchina sottovuoto a campana – Barra saldante 300 mm

La macchina sottovuoto professionale a campana VM300 è ideale per confezionare carne fresca, preparazioni alimentari e prodotti destinati alla conservazione o alla vendita.

La struttura esterna in acciaio inox AISI 304, il funzionamento automatico e la pompa Busch da 14 m³/h permettono di ottenere un confezionamento pratico ed efficiente.

La barra saldante da 300 mm consente di sigillare le apposite buste sottovuoto, riducendo il contatto degli alimenti con l'aria e contribuendo a prolungarne la conservazione secondo le corrette procedure di refrigerazione.

Caratteristiche principali:

- Modello: VM300
- Tipologia: macchina sottovuoto a campana
- Barra saldante: 300 mm
- Pompa Busch: 14 m³/h
- Funzionamento automatico
- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304
- Adatta al confezionamento di alimenti e liquidi
- Alimentazione: 220 V / 50 Hz
- Dimensioni: 365 x 475 x 380 mm

Perché scegliere il Kit Conservazione Carne per Macelleria?

Scegliere questo kit significa dotare la propria attività di un sistema integrato per la gestione della carne, dalla refrigerazione iniziale fino al confezionamento sottovuoto.

Le tre attrezzature lavorano in sinergia per offrire numerosi vantaggi:

- **Conservazione professionale:** l'armadio refrigerato da 700 litri permette di mantenere la carne alla temperatura desiderata.
- **Raffreddamento rapido:** l'abbattitore digitale consente di gestire i cicli di abbattimento positivo e surgelazione.
- **Confezionamento sottovuoto:** la macchina a campana permette di sigillare i prodotti per una conservazione più efficace.
- **Migliore organizzazione del laboratorio:** tre attrezzature complementari per gestire le principali fasi del processo di conservazione.
- **Qualità e praticità:** soluzioni professionali progettate per rispondere alle esigenze quotidiane delle macellerie.

A chi è destinato questo kit?

Il kit è particolarmente indicato per:

- Macellerie tradizionali e moderne.
- Macellerie artigianali.
- Laboratori di sezionamento e lavorazione carni.
- Gastronomie e laboratori alimentari.
- Attività che preparano e confezionano carne fresca e preparazioni a base di carne.