

ARMADIO PER ASCIUGATURA E STAGIONATURA SALUMI

MOD. AS100

MISURE

- ▣ Larghezza: 1240 mm
- ▣ Profondità: 850 mm
- ▣ Lunghezza: 2030 mm
- ▣ Capacità: 100/140 Kg

DESCRIZIONE MATERIALI:

- Struttura armadio inox a 2 ante vetrate con piedini regolabili o ruote.
- n° 1 compressore frigorifero funzionante a R.404 a V.220/110 Hz 60.
- n° 1 evaporatore statico con gocciolatoio inox.
- n° 1 serie di accessori frigoriferi.

Centralina elettronica touch-screen multi lingua per il controllo della temperatura, umidità e ventilazione, controllabile a distanza da PC o tablet.

- Possibilità di variazione dei parametri di temperatura e umidità anche in fase di esecuzione di un programma.
- Display per la visualizzazione della temperatura e umidità reali.
- Visualizzazione grafici della temperatura, umidità. Visualizzazione degli allarmi con data e ora.
- Comando di raffreddamento.
- Comando di umidificazione.
- Comando di deumidificazione.
- Comando di riscaldamento.
- Sbrinatori automatici.
- Comando di accensione luce interna automatico.
- Uscita USB per scaricare tutti i dati su PC.



- n° 2 ventilatori centrifughi tangenziali.
- n° 2 illuminazione a LED.
- n° 1 sonda per il rilevamento della temperatura e percentuale di umidità.
- n° 20 aste inox porta-salumi.

Accessori:

- Sonda ad ago per la rilevazione della temperatura a cuore del prodotto.
- Sonda ad inserimento per misurazione PH.
- Sistema di misurazione del calo peso in continuo.



**Impianti
Condizionamento
Salumifici**

La giusta dose di tecnologia.