MADE IN ITALY

2023

hotCLass

PROFESSIONAL equipment SYSTEM

PRODOTTO ESCLUSIVO PRODOTTO

Tradizione e Innovazione

IL PERCHÉ DI UNA SCELTA

BLH 100

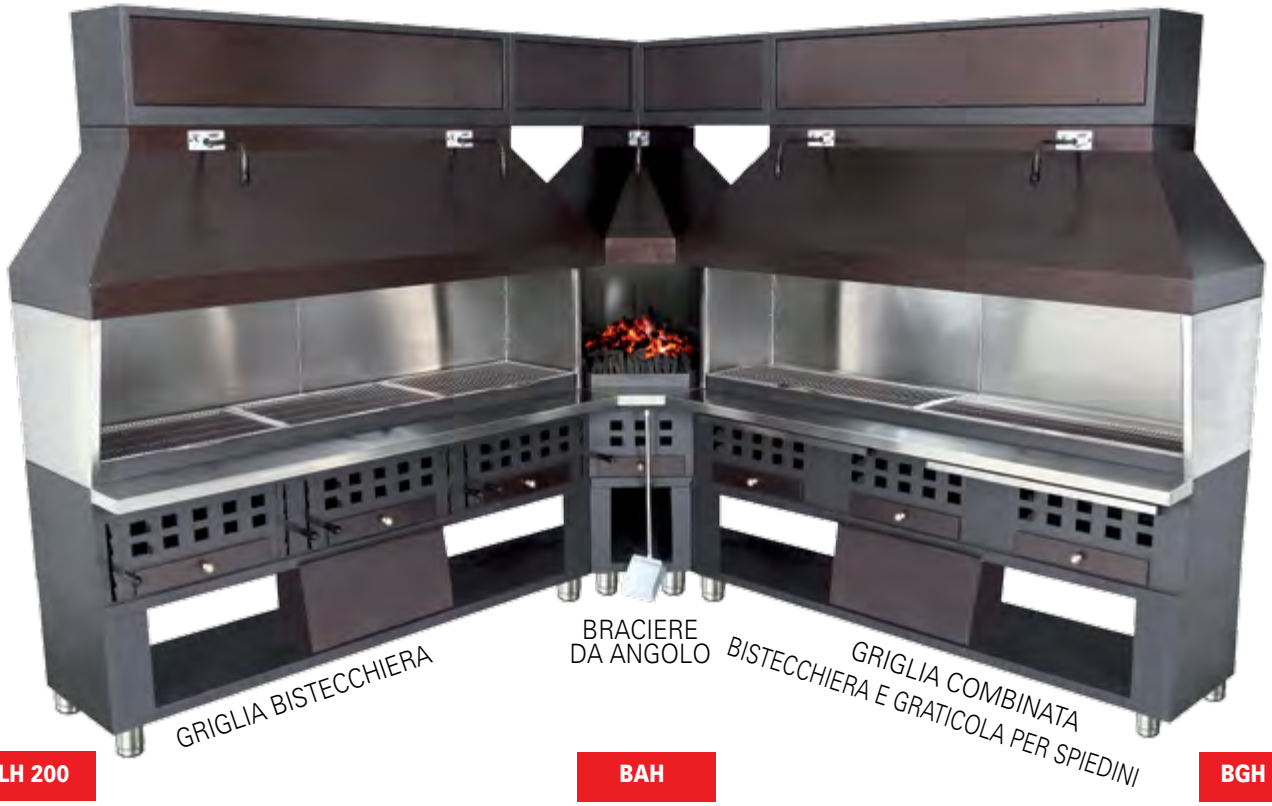
La nostra linea di griglie rappresenta quanto di meglio il mercato attuale possa offrire. Progettate e pensate specialmente per quei locali che hanno l'esigenza di proporsi nel concetto di **cottura a vista**. Particolare attenzione è stata riservata infatti al design fortemente caratterizzante e dalla estetica accattivante. La struttura autoportante, l'alta qualità dei materiali impiegati conferiscono al prodotto grande solidità e garanzia di durata nel tempo. Le soluzioni tecniche adottate e la completezza della gamma danno una risposta concreta alle esigenze del professionista più esigente. Una volta predisposta dal cliente la canna fumaria e l'impianto di aspirazione in base alle specifiche della griglia e del locale, basterà posizionare gli elementi ed allacciare la canna al plenum preoccupandosi solo di portare l'alimentazione elettrica per l'illuminazione interna. La manutenzione ordinaria è semplice e poco impegnativa. La pulizia e lo svuotamento della cenere sono agevolati dagli elementi facilmente smontabili. Oltre a questo si consiglia comunque di eseguire una pulizia periodica dei grassi residui nel plenum e nella canna fumaria.

La qualità dei materiali impiegati, zona centrale, pareti laterali, schienale e la mensola frontale sono realizzati in **Acciaio Inox AISI 304**. La zona superiore, cappa e plenum e il basamento sono realizzati in lamiera trattata con vernici specifiche per alte temperature utilizzando **spessori di acciai fino a 40/10**. **Le nostre griglie recepiscono tutte le normative europee in fatto di sicurezza e salubrità**. La cappa del braciere è coibentata per sopportare meglio le alte temperature. Per lo stesso motivo sono previste su questo elemento delle paratie laterali per evitare che l'irraggiamento del calore possa disturbare l'operatore. Inoltre, si possono dotare tutte le griglie di un **sistema a barriera d'aria per la protezione termica dell'operatore** codice **SBA** (optional). L'altezza della cappa è posta in maniera tale da consentire la massima visibilità del piano di cottura, grazie all'illuminazione di serie senza però esporre il viso ad una temperatura eccessiva. Le leve che regolano il piano brace sono posizionate in maniera da evitare un surriscaldamento eccessivo e conseguenti scottature.

BLHB 200

GRIGLIE A CARBONE VEGETALE

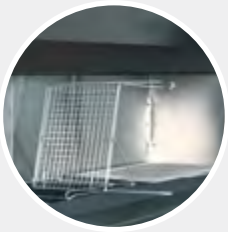
COMBINAZIONE AD ANGOLO



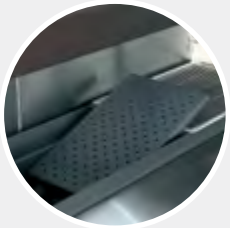
BLH 200 BAH BGH 200

Il funzionamento è semplice e veloce. **Non si utilizza legna ma il suo derivato, il carbone vegetale.** La sua accensione è facilitata dall'aspirazione superiore regolabile tramite una valvola e dalle prese d'aria inferiori che insieme garantiscono una corretta ossigenazione e di conseguenza sempre una brace pronta all'uso. Il nuovo sistema basato sul **doppio passaggio d'aria sia dalla parte superiore che da quella inferiore** crea i migliori presupposti per una più facile e corretta cottura. Si eviteranno così sia gli improvvisi ritorni di fiamma che quella eccessiva produzione dei fumi di cottura entrambi generati soprattutto dai grassi che cadendo sulla brace inevitabilmente vanno ad investire il prodotto stesso con una conseguente perdita di qualità. Ciò che rende veramente uniche le nostre griglie è proprio la particolarità di aver predisposto un passaggio di aria anche dalla parte inferiore dove il fumo, tramite l'aspirazione realizzata dal cliente, viene convogliato verso un'intercapedine posizionata sullo schienale per poi farlo risalire verso la cappa per la sua espulsione all'esterno. Entrambe le aspirazioni, tanto quella superiore che quella inferiore, sono gestite da **due valvole posizionate sul plenun regolabili** nella maniera più opportuna dell'operatore. Si potranno così evitare anche quei cali di rendimento proprio nei momenti di maggior lavoro, quando il piano di cottura, occupato integralmente, riduce l'ossigenazione e di conseguenza la capacità termica della brace.

PARTICOLARI CHE FANNO LA DIFFERENZA



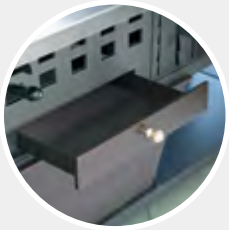
Le graticole sono realizzate in tondino di acciaio da 4 mm di diametro, consentendo una maggiore esposizione del cibo al calore, una migliore cottura ed una pulizia più facile. Possono essere a piano regolabile verticalmente oppure girevole (optional), entrambi sono intercambiabili sullo stesso pozzetto. **Di serie griglie Inox con rete ed 1 griglia Inox girevole.**



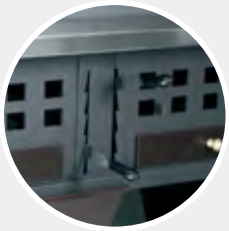
Ogni pozzetto è costituito da una piastra forata in acciaio termico, per sostenere le braci e mantenere il calore, risparmiando combustibile. I fori lasciano cadere la cenere combusta verso il basso ed il piano è estraibile per consentirne la pulizia e l'accesso comodo alla parte inferiore.

La piastra è sostenuta da un telaio di struttura con deflettori che hanno il compito di raccogliere la cenere e spostarla nel sottostante cassetto di raccolta. Il telaio è estraibile per consentire la sua pulizia e l'accesso alla parte sottostante. Mediante delle leve esso è regolabile in altezza.

Struttura interna che evidenzia il meccanismo di sollevamento della griglia ed il cassetto per la raccolta delle ceneri.



I cassetti raccogli cenere sono facilmente estraibili, sopra di essi vi sono delle feritoie regolabili millimetricamente per la corretta ossigenazione del carbone e per spegnere le fiamme che si possono eventualmente generare.



Il sollevamento e l'abbassamento del piano del carbone, singolarmente per ogni punto di cottura, si ottiene mediante lo spostamento delle apposite leve sottostanti il piano di appoggio frontale. **É regolabile in cinque posizioni** per consentire la corretta cottura di ogni pietanza.

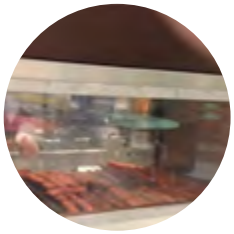
Braciere ad angolo o frontale, con pareti e cappa coibentate.

Il Plenum posizionato sopra la cappa è ispezionabile per la pulizia. La sua funzione è quella di **raccogliere i fumi e i grassi di cottura e di creare una migliore distribuzione dell'aria sui vari pozzetti.**

Le valvole di regolazione dei fumi, garantiscono una corretta ossigenazione della brace, riducendo i tempi di cottura, l'operatore riuscirà inoltre a controllare le fiamme che normalmente sono generate dallo sgocciolamento del grasso.

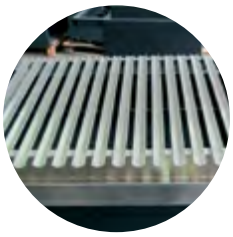
CHURH

CHURRASCO sistema di movimento manuale o elettrico per asta spiedo, asta e gabbia per polli. Di serie 4 aste per spiedo



VETH

VETRO TERMICO temperato, resistente alle alte temperature, per visibilità posteriore punti di cottura



GRIVH

Griglia in Acciaio Inox con canalina tipo"V"

GRITH

Griglia in Acciaio Inox con tondino Ø 8mm (interasse tondino/tondino 20 mm)

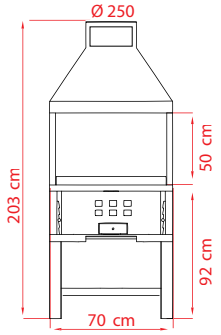
GRIRH

Griglia in Acciaio Inox con rete (di serie su qualsiasi griglia)

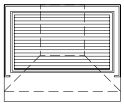
ACCESSORI

CHURH	Sistema di movimento churrasco comprensivo di 8 aste spiedo standard, copertura e posizionamento su 2 pozzetti. Escluso per mod. BLH 70 e BLH100.
VETH	Vetro termico temperato, spessore 10 mm, altezza 400 mm, costo al mt. lineare
GRIGRH	Griglia Inox a rete, costo per singolo pozzetto
GRIVH	Griglia Inox con canalina a V, costo per singolo pozzetto
GRITH	Griglia Inox con tondino Inox Ø 8 mm, costo per singolo pozzetto
GRIGH	Griglia Inox girevole
ASTAH	Asta spiedo standard
ASTAF	Asta con fermapolli
ASTAG	Asta con gabbietta per polli
RUOH	kit 4 ruote

BISTECCHIERE



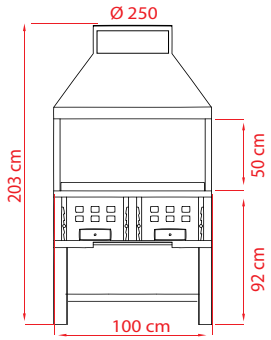
peso Kg 100



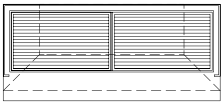
BLH 70

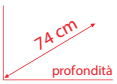
- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA7 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



peso Kg 150

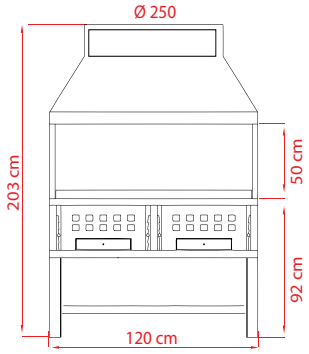




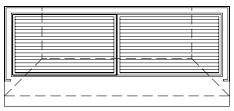
BLH 100

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (45x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA10 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



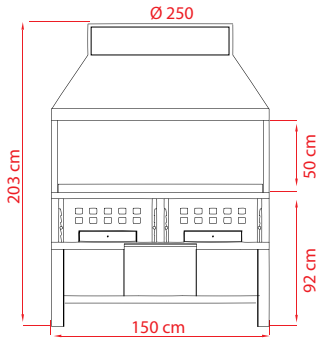
peso Kg 175



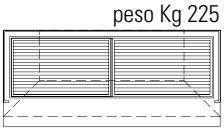
BLH 120

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (56x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA12 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



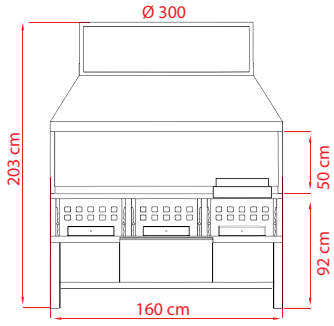
peso Kg 225



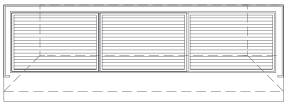
BLH 150

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (72x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

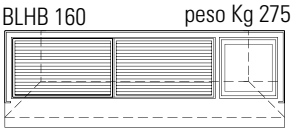
SBA15 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



BLH 160 peso Kg 255



BLHB 160 peso Kg 275



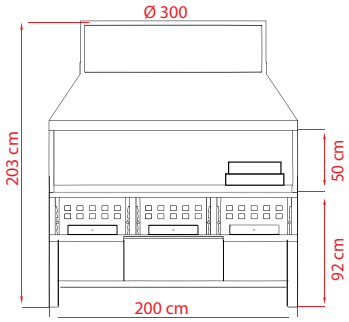
BLH 160

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

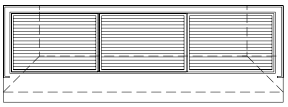
SBA16 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

- oppure mod. **BLHB 160**
- con pala Inox per carbone
- due (2) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- un (1) braciere da 47 cm

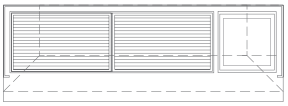
BISTECCHIERE

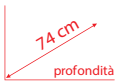


BLH 200 peso Kg 337



BLHB 200 peso Kg 357



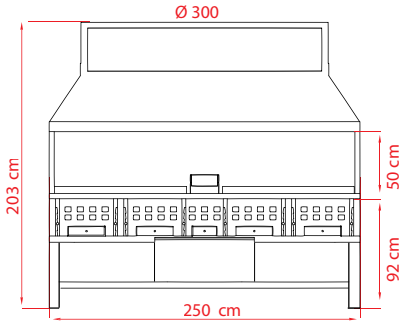


BLH 200

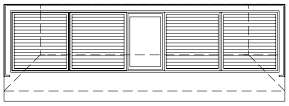
- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria

SBA20 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

- oppure mod. **BLHB 200**
- con pala Inox per carbone
- un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- un (1) pozzetto regolabile in altezza (73x42 cm)
- un (1) braciere da 50 cm



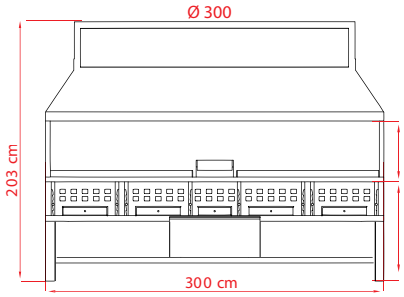
peso Kg 435



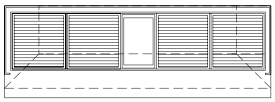
BLH 250

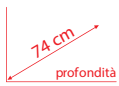
- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (50x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone

SBA25 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)



peso Kg 530



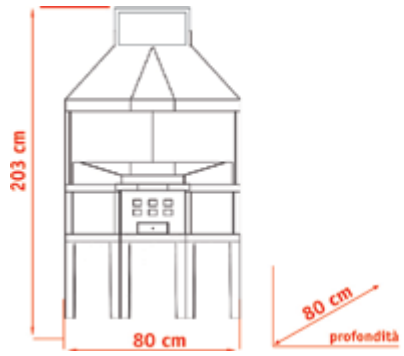


BLH 300

- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (60x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone

SBA30 sistema a barriera d'aria (lama d'aria)

Braciere ad angolo

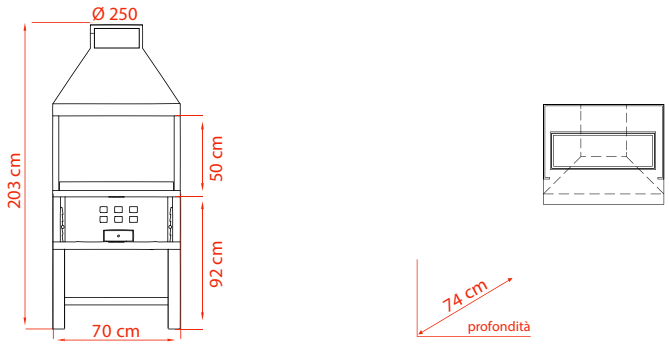


peso Kg 180

BAH

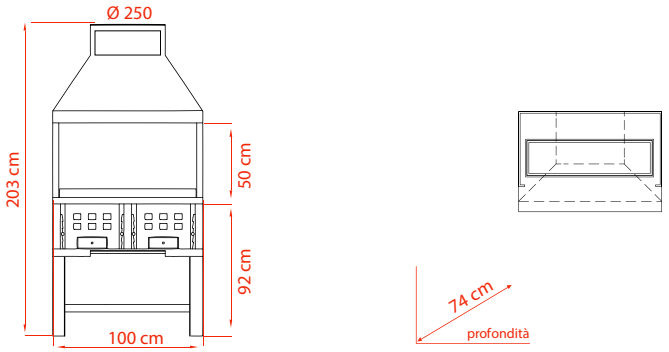
- un (1) braciere ad angolo
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm di profondità
- completo di cappa e pareti laterali e posteriori in doppia lamiera cibentante
- con pala Inox per carbone
- plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- senza aspirazione inferiore

Graticola per spiedini



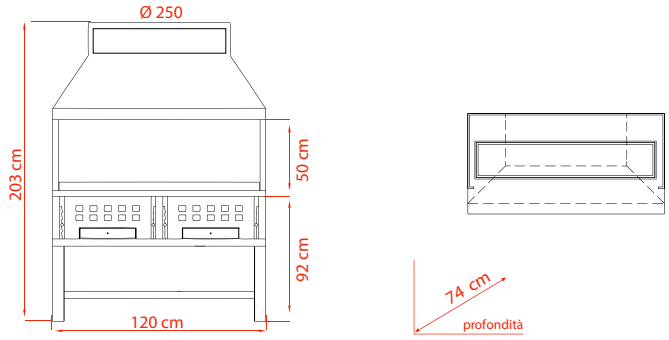
GSH70

- graticola per spiedini con un (1) canale da 62 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria



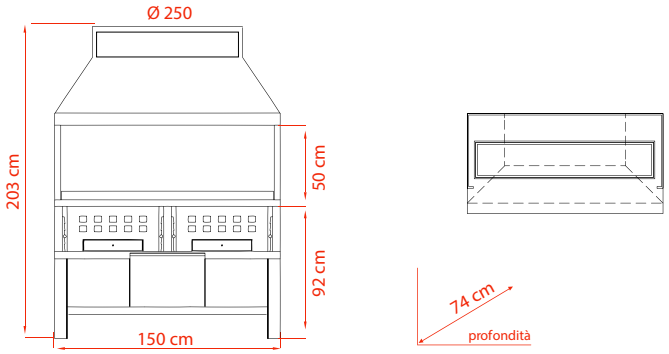
GSH100

- graticola per spiedini con un (1) canale da 92 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria



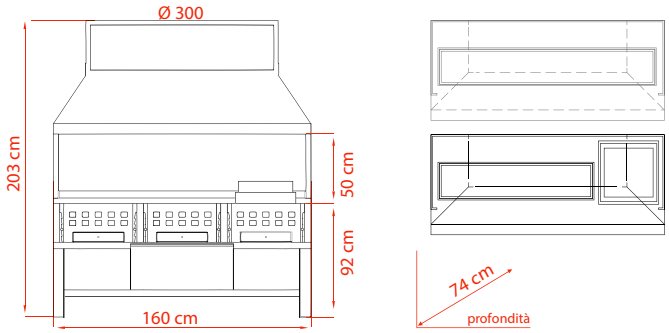
GSH120

- graticola per spiedini con un (1) canale da 112 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria



GSH150

- graticola per spiedini con un (1) canale da 142 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria



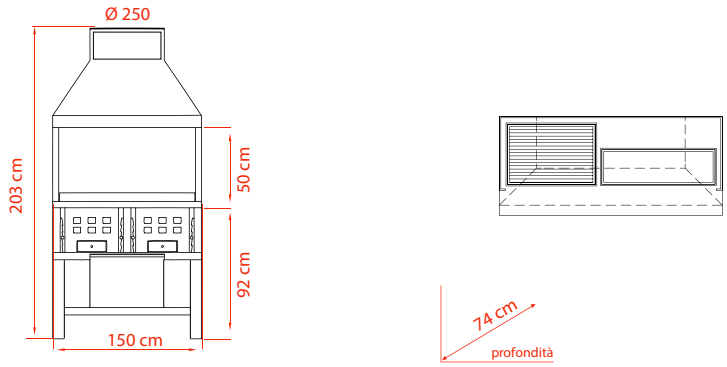
GSH160

- graticola per spiedini con un (1) canale da 152 cm
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

oppure:

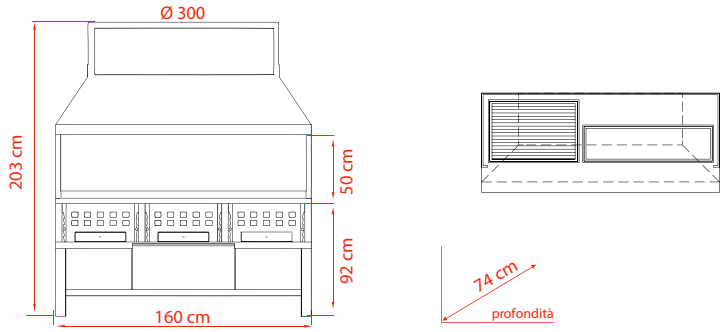
- graticola per spiedini con un (1) canale da 105 cm
- un (1) braciere da 47 cm

Combinati



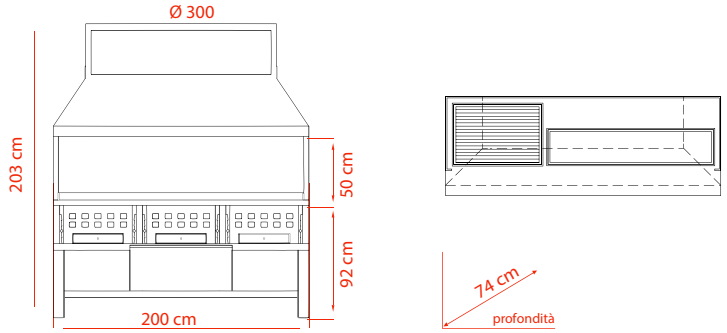
BGH150

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (72x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 72 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria



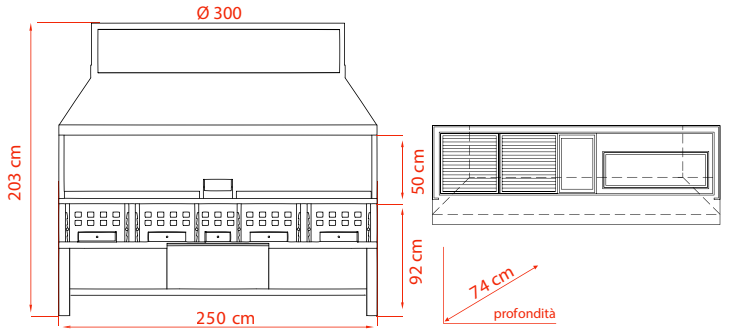
BGH160

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 102 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria



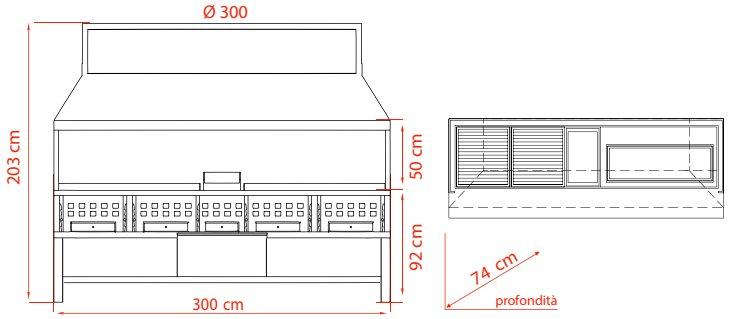
BGH200

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 127 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria



BGH250

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 100 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completo di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria



BGH300

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (60x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 120 cm regolabile in larghezza
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completo di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria

GIRARROSTI A LEGNA PROFESSIONALI

Girarrosti a legna professionali realizzati con particolare cura sia dei dettagli estetici che funzionali per rappresentare al meglio la tecnica della cottura allo spiedo indicata non solo per polli, galletti o volatili in genere ma anche per agnelli, maialini, costate con il gusto unico di una carne cotta con questo straordinario sistema dì cottura. La solida struttura, l'alta qualità dei materiali impiegati, conferiscono al prodotto garanzia di durata nel tempo.
L'alimentazione a legna consente di avere bassissimi costi di gestione.

PRONTI A QUALSIASI ESIGENZA

Oltre ai girarrosti standard possiamo costruire anche macchine su misura per risolvere tutte le esigenze del professionista qualificato.

Modello	**GAH 80/4**	**GAH 80/6**	**GAH 100/4**	**GAH 100/6**
Dimensioni cm LxPxH	120x100x210	120x120x210	140x100x210	140x120x210
N° Asta spiedi/Lunghezza asta cm	4/80	6/80	4/100	6/100
Capacità polli	**16**	**24**	**20**	**30**
Larghezza porta carico legna cm	28,5	28,5	28,5	28,5
Diametro canna fumaria Ø cm	30	30	30	30
Tipo combustione	Legna	Legna	Legna	Legna
Peso Kg.	408	520	520	585
Alimentazione Volt	220/380V	220/380V	220/380V	220/380V

• Camera di combustione rivestita con mattoni refrattari estraibili

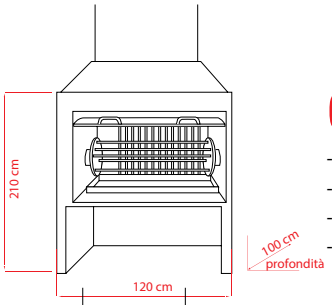
• Cassetto raccolta cenere scorrevole

• Cassetto frontale raccogli grasso estraibile

• Sistema planetario costruito in Acciaio Inox AISI 304

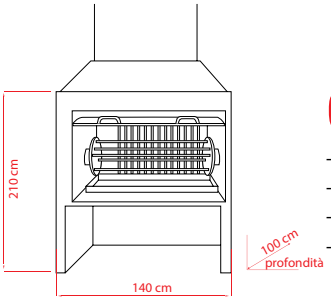
ROBUSTEZZA E QUALITÀ

- Struttura realizzata in metallo con verniciatura a polvere
- Motoriduttore
- Sistema planetario ad ingranaggi con alimentazione 230/400 Volt
- Sportelli con calamita e vetro ceramizzato resistente alle alte temperature
- Sportello per carico legna posizionabile sul lato destro o sinistro da precisare in fase di ordine
- Impianto luce 230 volts
- Base armadiata portaccessori



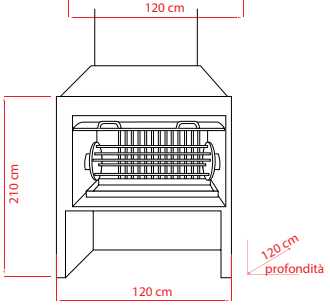
GAH80/4

- quattro (4) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP100xH210 cm



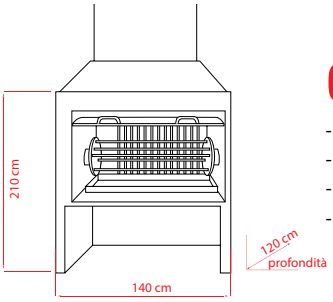
GAH100/4

- quattro (4) aste da 100 cm
- Larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP100xH210 cm



GAH80/6

- sei (6) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP120xH210 cm



GAH100/6

- sei (6) aste da 100 cm
- larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP120xH210 cm

ARMADI PANORAMICI PER FROLLATURA MEAT BLACK

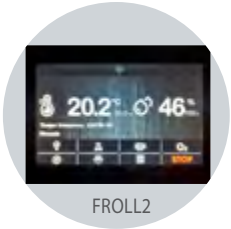
Armadi di frollatura panoramici per carne dal pregevole design in grado di catalizzare l'attenzione dei clienti verso i prodotti esposti e caratterizzare fortemente l'immagine stessa del locale. Pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema Wi-Fi. Tutti i modelli sono a controllo remoto compatibili quindi con la 4.0 Industria con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dal termostato, anche da esterno tramite una speciale App dedicata, semplice ed intuitiva, comodissima sia nelle funzioni di visualizzazione dei vari parametri di funzionamento che per la gestione ottimale degli stessi. Fornita di serie di uno speciale sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva passando attraverso l'irradiamento di speciali lampade a UV rendono l'ambiente di conservazione delle carni igienicamente più sicuro. Il movimento d'aria e di umidità garantisce la perfetta distribuzione in ogni ripiano della vetrina. Gruppo refrigerante Secop facilmente ispezionabile.Temperatura -2/+4 C 60-90% U.R. Sbrinamento automatico con resistenza.Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni. Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa.Porte reversibili con triplo cristallo temperato con sistema vetrocamera. Alimentazione 230V.

FROLL60N

Dim. mm 620x660x1960h

FROLL80N

Dim. mm 820x660x1960h



FROLL2

CONTROLLO ELETTRONICO
TOUCH VISION
(OPTIONAL)

INDUSTRY 4.0

FROLL120N

Dim. mm 1250x660x1960h

FROLL160N

Dim. mm 1650x660x1960h

ARMADI PER FROLLATURA CARNE

Armadi di frollatura per carne con pannello comandi con centralina elettronica per il controllo della temperatura e dell'umidità con sistema Wi-Fi. Tutti i modelli sono a controllo remoto compatibili quindi con la 4.0 Industria con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dal termostato, anche da esterno tramite una speciale App dedicata, semplice ed intuitiva, comodissima sia nelle funzioni di visualizzazione dei vari parametri di funzionamento che per la gestione ottimale degli stessi. Fornita di serie di uno speciale sistema di sanificazione dei flussi d'aria che in maniera preventiva passando attraverso l'irradiamento di speciali lampade a UV rendono l'ambiente di conservazione delle carni igienicamente più sicuro. Il movimento d'aria e di umidità garantisce la perfetta distribuzione in ogni ripiano della vetrina. Gruppo refrigerante Secop facilmente ispezionabile.Temperatura -2/+4 C 60-90% U.R. Sbrinamento automatico con resistenza. Illuminazione interna tramite doppia fila di LED specifici per le carni.Vaschetta di raccolta per carico acqua di condensa. Porte reversibili. Alimentazione 230V.

FROLL700
Dim. mm 720x820x2050h

FROLL1400
Dim. mm 1440x820x2050h

INDUSTRY 4.0

FROLL700N
Dim. mm 720x820x2050h

FROLL1400N
Dim. mm 1440x820x2050h

ACCESSORI

FROLL2
Centralina di programmazione Touch Vision

FROLL5
Gancera composta da coppia guide dentate e tubi inox

FROLL6
Coppia guide per ripiano inox forato

FROLL8
Ripiano inox forato

FRUOTE
Kit 4 ruote (2 con freno)

	Dim. esterne mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Potenza Watt	Gas refrigerante	Temperatura °C	Illuminazione	Sbrinamento	Peso Kg	Tipo compressore
FROLL700	720x820x250	230	650	R290	-2°/+4°	LED	autom.	155	Secop/Embraco
FROLL1400	1440x820x2050	230	950	R290	-2°/+4°	LED	autom.	255	Secop/Embraco
FROLL60N	620x660x1960	230	350	R290	-2°/+4°	LED	autom.	195	Secop/Embraco
FROLL80N	820x660x1960	230	350	R290	-2°/+4°	LED	autom.	260	Secop/Embraco
FROLL120N	1250x660x1960	230	700	R290	-2°/+4°	LED	autom.	390	Secop/Embraco
FROLL160N	1650x660x1960	230	700	R290	-2°/+4°	LED	autom.	520	Secop/Embraco

BANCHI REFRIGERATI PER ESPOSIZIONE CARNI PER LA RISTORAZIONE

Vetrine refrigerate statiche, non canalizzabili, di ingombro contenuto (profondità solo 800 mm). Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio preverniciata. Vetro curvo frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto). Piano di esposizione e piano di lavoro in AISI 304. Spazio espositivo utile di 485 mm di profondità. Illuminazione a led. Riserva refrigerata. Temperatura -1°/+5°C garantita ad una temperatura ambiente max di 25°C con il 60% di umidità. Di serie colore esterno grigio, interno grigio chiaro. Fascia frontale disponibile in 10 differenti colori senza sovrapprezzo. Ripiano intermedio di cristallo e scorrevoli in plexiglas (optional). Alimentazione 230V.

HCIVED810
Dim. mm 1055x800x1230h

HCIVED815
Dim. mm 1525x800x1230h

HCIVED820
Dim. mm 2025x800x1230h

Vetrine refrigerate ventilate, canalizzabili, profondità 960 mm. Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio plastificata. Vetro squadrato frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto). Piano di lavoro operatore, piano di esposizione e piano superiore realizzati in Acciaio Inox AISI 304. Spazio espositivo utile di 680 mm di profondità. Illuminazione con doppia fila di led. Riserva refrigerata. Temperatura -1°/+5°C garantita ad una temperatura ambiente max di 25° C con il 60% di umidità. Possibilità di personalizzazione della fascia frontale e dei laterali in tutti i colori RAL senza sovrapprezzo. Scorrevoli posteriori in plexiglas e ripiano di cristallo intermedio forniti di serie. Alimentazione 230V.

HCVE910RCTF
Dim. mm 1055x960x1230h

HCVE915RCTF
Dim. mm 1525x960x1230h

HCVE920RCTF
Dim. mm 2025x800x1230h

CEPPO POLIETILENE

Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti. Piani in polietilene HD da 30 mm non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili. Non deteriorano il filo dei coltelli. Struttura in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza. Disponibili in tre versioni.

CEP40
Dim. mm 400x400x900h

CEP50
Dim. mm 500x500x900h

CEP60
Dim. mm 600x600x900h

STERILIZZATORE A RAGGI UV

Costruito interamente in Acciaio Inox AISI 430 e porta in plexiglass oscurato. Portacoltelli in plexiglass totalmente estraibile per una semplice pulizia, consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. Lampada ai vapori di mercurio protetta da rete metallica. Microinterruttore di sicurezza sulla porta che spegne la lampada all'apertura e la riaccende alla chiusura. Particolare lampada di cortesia che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0". Sterilizzatore elettrico dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido. Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C. Alimentazione 230V

STERILUV
Capacità 15 coltelli,
lunghezza max lama 310 mm
Lampade n. 2
Dim. mm 400x140x520h
Alimentazione 230 V

	Dim. esterne mm (L x P x H)	Alimentazione Volt	Potenza Watt	Gas refrigerante	Temperatura °C	Illuminazione	Sbrinamento	Peso Kg	Tipo compressore	Nr. sportelli riserva refrigerata
HCVED810	1055x800x1230	230	856	R452a	-1°/+°5	LED	autom.	98	Huayi	1
HCVED815	1525x800x1230	230	1000	R452a	-1°/+°5	LED	autom.	126	Secop	2
HCVED820	2025x800x1230	230	1243	R452a	-1°/+°5	LED	autom.	168	Embraco	3
HCVED910RCTF	1055x940x1230	230	863	R452a	-1°/+°5	LED	autom.	130	Huayi	1
HCVED915RCTF	1525x940x1230	230	1102	R452a	-1°/+°5	LED	autom.	141	Embraco	2
HCVED920RCTF	2025x940x1230	230	1277	R452a	-1°/+°5	LED	autom.	200	Huayi	3
STERILUV	400x140x520	230	16	-	-	UV	-	11	-	-

HOT CLASS SRL
Via Corradino D'Ascanio, 4 - 64010 Colonnella (TE) - Tel. 0861 753523
www.hotclass.it commerciale@hotclass.it