



## FROLL1400

### Descrizione

#### ARMADI PER FROLLATURA CARNE 700 – 1400 -2Â°+8Â°C

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'irradiazione 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.

#### FROLL1400

2 PORTE VETRATE  
Capacità interna Lt 1200  
6 ripiani Inox forati  
Dim. mm 1440x820x2050h

### MARCHIO CE

#### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: 1440 x 820 x 2050 mm (L x P x H)
- Dimensioni interne: 1320 x 670 x 1450 mm (L x P x H)
- Capacità netta: 1200 lt
- Potenza motore: 1200W

- Alimentazione: 230 V
- Refrigerante: R290
- Temperatura / Percentuale umidità : -2/+8 °C – 30/90%
- Sbrinamento: automatico
- N. ripiani inox forati: 6
- Illuminazione a barra led verticale e serratura: si
- Peso: 165 Kg

Scarica PDF prodotto:



## 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)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso