



STAG100

Descrizione

ARMADI PER STAGIONATURA 700 – 1400 +2°+40°C

Armadi di stagionatura con struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati con speciale sistema a bassa ventilazione per evitare l'eccessiva disidratazione dei prodotti.

Ganciera per appendimento salumi composta da 12 tubolari inox con 3 coppie guide dentate per STAG100 e 6 coppie per STAG200.

Centralina elettronica capacitiva con display TFT da 7" con visualizzazione degli stati di avanzamento e di tutti i valori impostati e del tempo rimanente.

Entrambi i modelli sono oltre che Wi-Fi a controllo remoto compatibili quindi con la **4.0 Industria** con la possibilità di poter essere comandati, oltre che dalla centralina 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.

Funzionamento in manuale o in automatico con possibilità di gestire fino a 21 fasi per ogni programma. Venti programmi personalizzabili di cui 5 già memorizzati (salsiccia da 20 mm, salsiccia da 32 mm, salami, soppressata, capocollo).

Possibilità di esportare o importare programmi tramite USB o MICRO SD Temperatura +2/+4° C. Percentuale di umidità 30/90%.

Sbrinamento automatico con resistenza.

Illuminazione interna con LED luce natura. Porte reversibili. Gas R290.

Alimentazione 230V.

STAG100

Capacità interna Lt 500

3 coppie guida e 12 aste

Dim. mm 720x1000x2050h

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: 720 x 1000 x 2050 mm (L x P x H)
- Dimensioni interne: 600 x 670 x 1450 mm (L x P x H)

- Capacità netta: 500 lt
- Potenza motore: 1200W
- Consumo: 19 Kw 24/h
- Alimentazione: 230 V
- Compressore: Secop/Embraco
- Refrigerante: R290
- Temperatura / Percentuale umidità: +2/+40 °C / 30/90%
- Sbrinamento: automatico
- N. coppie guida/aste: 3/12
- Illuminazione a barre led verticali e serratura: si
- Peso: 155 Kg

Scarica PDF prodotto:



ACCESSORI

FRUOTE

Kit 4 ruote
(2 con freno)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso