

**HOLITY.COM**

Armadio refrigerato per frollatura carne h09_220

Vetrina refrigerata per frollatura carne. Capacità 352 Litri.

Frigorifero per frollatura carne processo delicato in grado di rendere la **carne tenera e gustosa**. armadi destinati alla frollatura della carne, chiamati appunto **Frollatori**. La frollatura periodo che si fa precedere al consumo delle carni macellate, perché esse diventino più tenere o perdano l'odore di selvatico. **Il processo di frollatura** avviene per alterazione di parametri strettamente controllati come umidità e temperatura grazie a macchinari specifici e precisi chiamati **Armadi Refrigerati per la Frollatura o in termine inglese Meat Ager**.

Caratteristiche tecniche:

- Temperatura di lavoro: +1°C / +25°C
- Dimensioni esterne: 710 x 595 x 1720(h) mm
- Dimensioni interne: 552 x 485 x 1508(h) mm
- Capacità: 352 L
- Temperatura massima di lavoro: 60% - 85% HR
- Tipo di refrigerazione: ventilata
- Tipo di sbrinamento: automatico
- Tipo di gas refrigerante: R600a
- Evaporazione acqua condensa: automatica
- Controllo temperatura: elettronico
- Isolamento: 55 mm
- Assorbimento: 170 W
- Tensione: 220V/50Hz
- Materiale: lamiera verniciata ABS vetrocamera
- Luce interna: led
- Asta con 3 ganci

*immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- Capacità 352 L
- Lunghezza in millimetri 710.0000
- Profondità in millimetri 595.0000
- Altezza in millimetri 1720.0000

Armadio refrigerato per frollatura carne h09_220

Armadio refrigerato per
frollatura carne h09_220

