

brera

Vitrines expositives pour la maturation de la viande



La nouvelle série de vitrines BRERA pour la maturation de la viande est idéale pour tous les types de locaux, ayant de dimensions compactes et un design raffiné. Grâce à la procédure traditionnelle appelé "dry-aging", il est possible de conserver les morceaux de viande dans un environnement à température, humidité et ventilation contrôlées pour obtenir une viande avec un goût parfait, doux et intense, tout en réduisant le risque de contamination bactérienne lors du stockage.

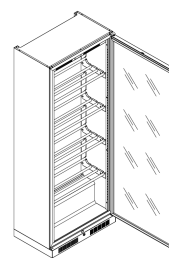
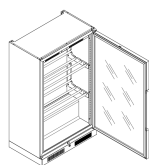
La porte entièrement vitrée avec traitement UV et sérigraphie noir brillante donne à BRERA un aspect sophistiqué et assure une visibilité optimale des produits exposés.

L'éclairage Led a été étudié pour exalter l'aspect de la viande et il se réfléchit dans le revêtement intérieur en acier Inox AISI 304.

Les vitrines sont équipées d'un groupe frigorifique à haute efficacité et de compresseurs à faible bruit. Le thermostat tactile donne une vue constante de la température, de l'humidité relative et il permet de régler la ventilation.

Plusieurs possibilités d'aménagement intérieure: tubes en acier inox avec crochets ou étagères perforées en acier inox. La vitrine est fournie avec un set de plaques de sel rose de l'Himalaya utiles pour contrôler le niveau d'humidité dans la chambre.

FICHES TECHNIQUES:

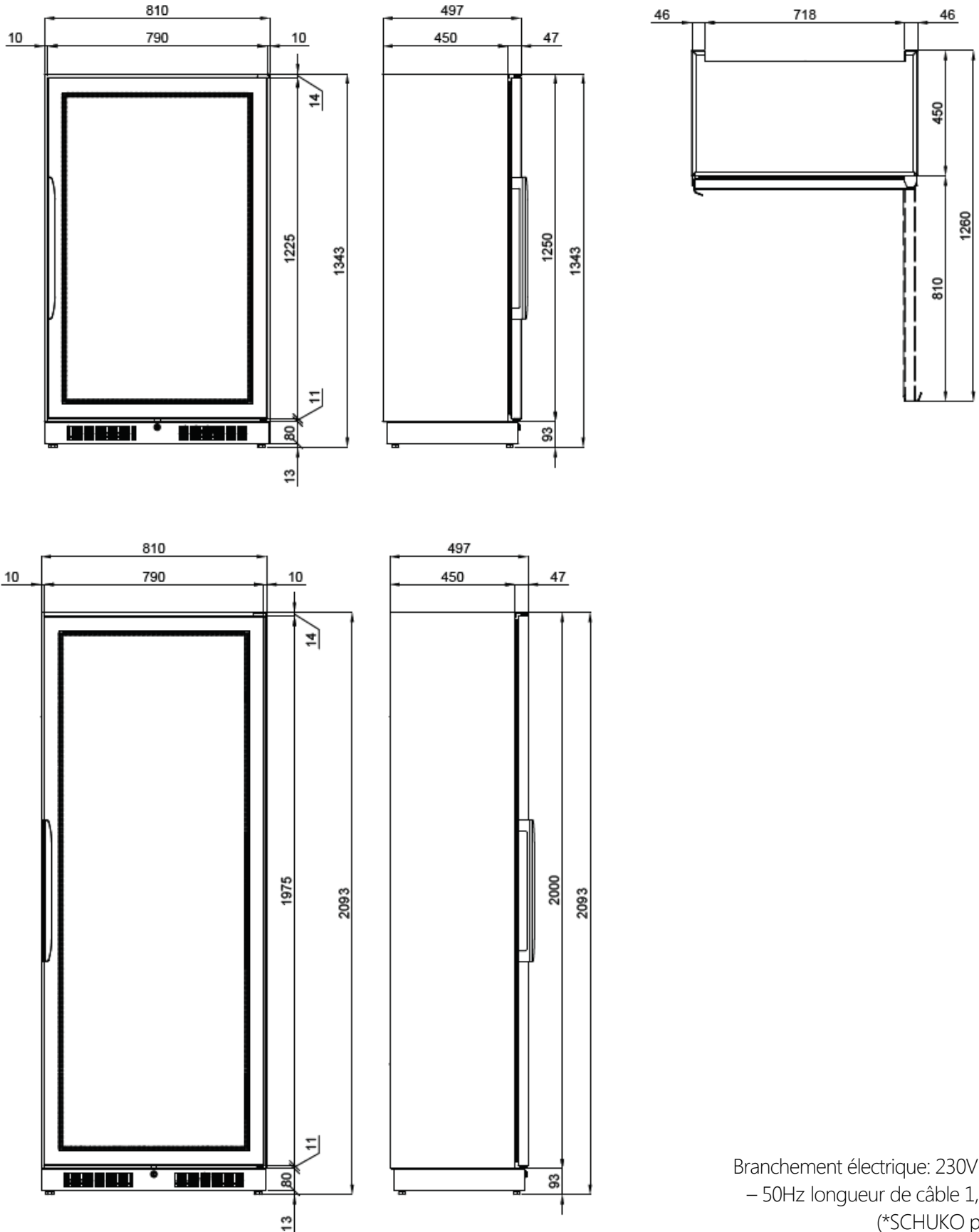


	cm	nr	W	W	°C	%		
Dimensions extérieures (WxDxH)								
Portes								
Type de réfrigération								
Puissance max absorbée **								
Puissance de réfrigération ***								
Température *								
Humidité relative								
Gaz								
Type de dégivrage								
Niveau de bruit du groupe frigorifique								
Tension d'alimentation								
Classe climatique								

	DA5/113	DA5/121
Dimensions extérieures (WxDxH)	81x50x135	81x50x210
Portes	1	1
Type de réfrigération	Ventilé	Ventilé
Puissance max absorbée **	780	930
Puissance de réfrigération ***	246	246
Température *	0/+10	0/+10
Humidité relative	50-85	50-85
Gaz	R134a	R134a
Type de dégivrage	Automatique avec arrêt	Automatique avec arrêt
Niveau de bruit du groupe frigorifique	<43dba	<43dba
Tension d'alimentation	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz
Classe climatique	4	4

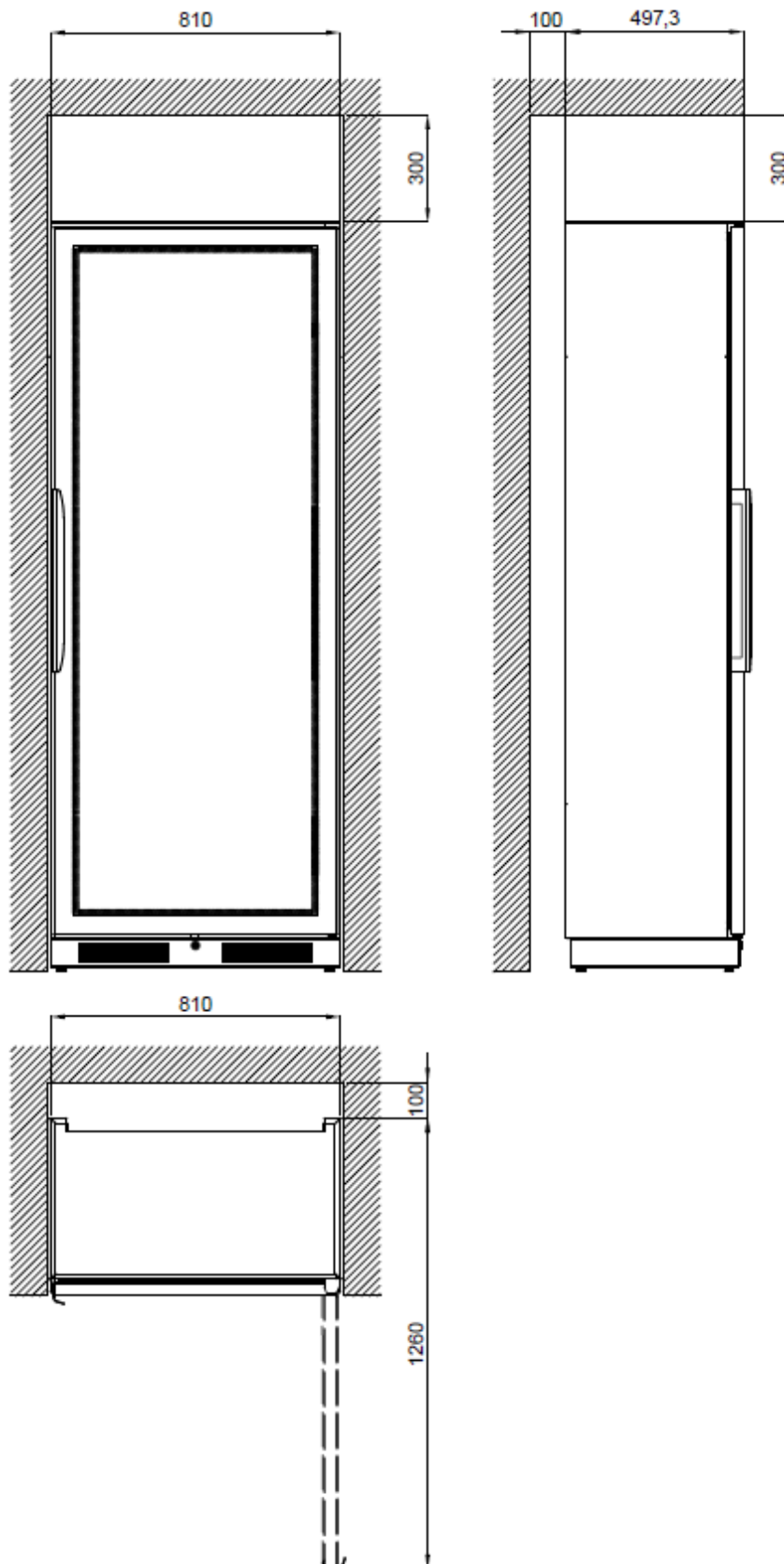
Température ambiante +26°C/ **Evap. -10°C cond. +45°C/ ***ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

PLAN D'INSTALLATION:



Branchement électrique: 230V ~ 1
– 50Hz longueur de câble 1,5mt
(*SCHUKO plug)

PLAN D'INSTALLATION "ENCAISSÉ" :



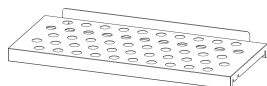
R Branchement électrique: 3x1.5 mm² fil complet avec fiche Schuko; L=4000mm

GEMM srl - Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' (TV) - ITALY

Tel. 0039 0438 778504 - Fax 0039 0438 470249 - e-mail: info@gemm-srl.com - www.gemm-srl.com

Iscr.Reg.Impr. TV - CF e P.IVA 03441880261 - REA TV 272556 - Registro Prod. AEE-TV n IT0802000001108

ACCESSOIRES ET SURESTIMATION SUR DEMAND:



WR5/01

Étagère en acier inox



DT5/02

Structure des crochets à viande avec tubes en acier inox et n. 3 crochets en acier inox inclus



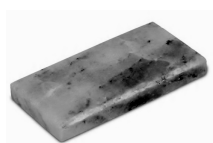
WPS

Top en acier inox cm 81x50x2h

40200560

Fréquence 60Hz (+4%)

AUTRES ACCESSOIRES:



60002130

Set n. 3 plaques de sel rose de l'Himalaya cm 20x10x2,5



60002120

Crochet en acier inox