

brera

Vetrine espositive per frollatura carne



Nuova linea di vetrine espositive BRERA per la frollatura della carne ideali per qualsiasi tipologia di locale, con dimensioni compatte e dal design raffinato. Grazie al processo tradizionale denominato "dry-aging" è possibile conservare i tagli di carne in un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata per ottenere una carne perfetta, morbida e dal gusto intenso, oltre a ridurre i rischi di contaminazione batterica durante la conservazione.

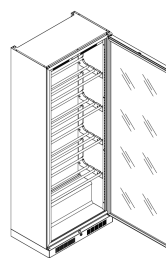
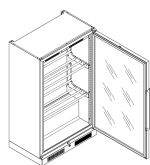
La porta tutto-vetro con trattamento UV e con serigrafia nero lucido perimetrale, conferisce alla vetrina BRERA un aspetto di assoluta eleganza, garantendo la massima visibilità dei prodotti conservati all'interno.

Le luci led sono state studiate per esaltare la presentazione della carne e si riflettono nel rivestimento interno in acciaio inox AISI 304.

Sono dotate di impianto refrigerante ad elevate prestazioni, con compressore a bassa rumorosità. Visualizzazione costante della temperatura e dell'umidità relativa tramite teletermostato digitale "touch", che consente di gestire anche la ventilazione desiderata.

E' possibile scegliere la dotazione interna tra tubi inox e ganci per l'appendimento oppure ripiani inox forati. La vetrina è dotata inoltre di un set di lastre di sale rosa dell'Himalaya che contribuisce al controllo del grado di umidità all'interno della cella.

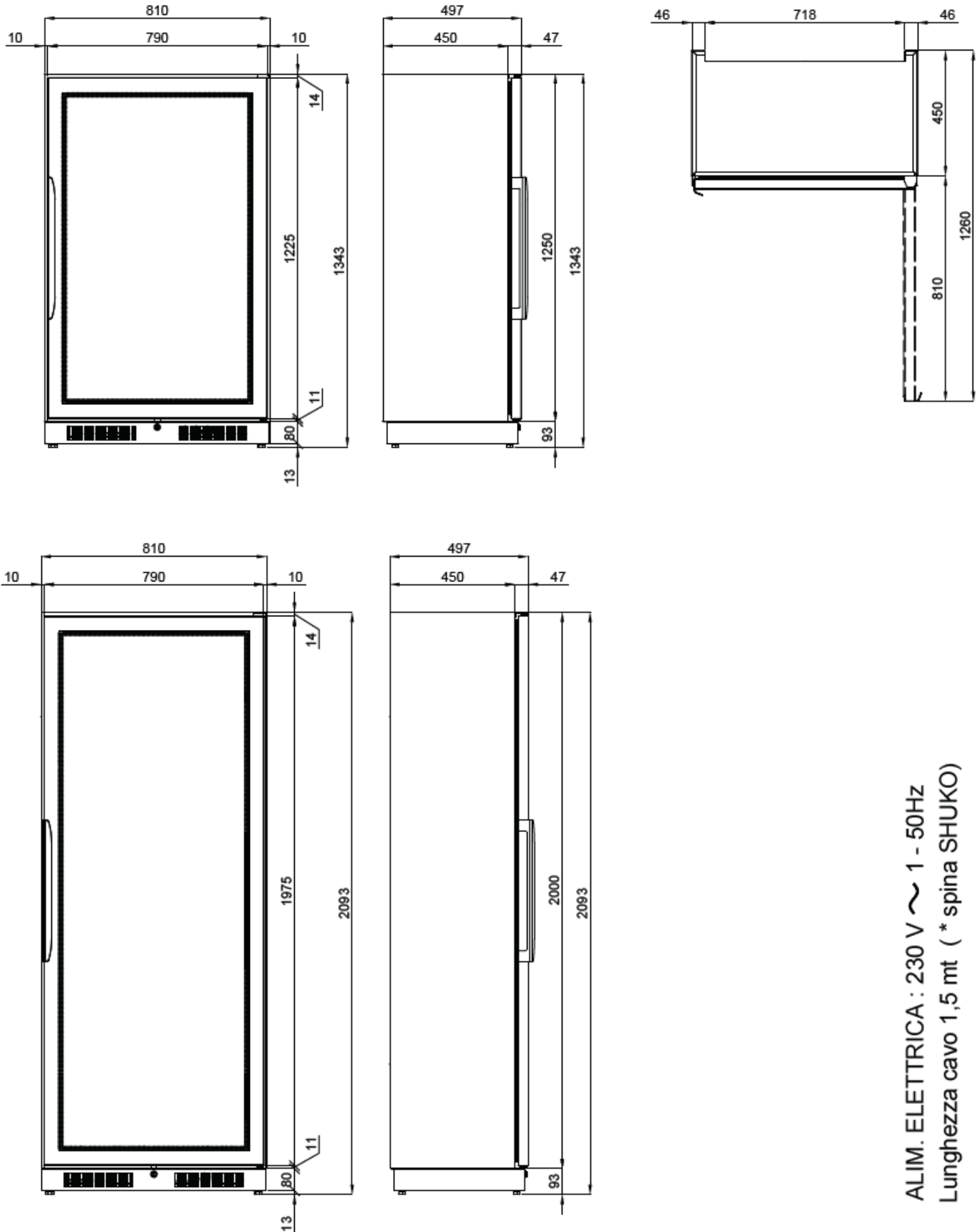
DATI TECNICI:



		DA5/113	DA5/121
Dimensioni esterne (WxDxH)	cm	81x50x135	81x50x210
Porte	nr	1	1
Tipo di refrigerazione		Ventilata	Ventilata
Potenza max assorbita **	W	780	930
Potenza refrigerante ***	W	246	246
Temperatura*	°C	0/+10	0/+10
Umidità relativa	%	50-85	50-85
Gas		R134a	R134a
Sistema di sbrinamento		Automatico a sosta	Automatico a sosta
Rumorosità unità condensatrice		<43dba	<43dba
Tensione alimentazione		1x230V/50Hz	1x230V/50Hz
Classe climatica		4	4

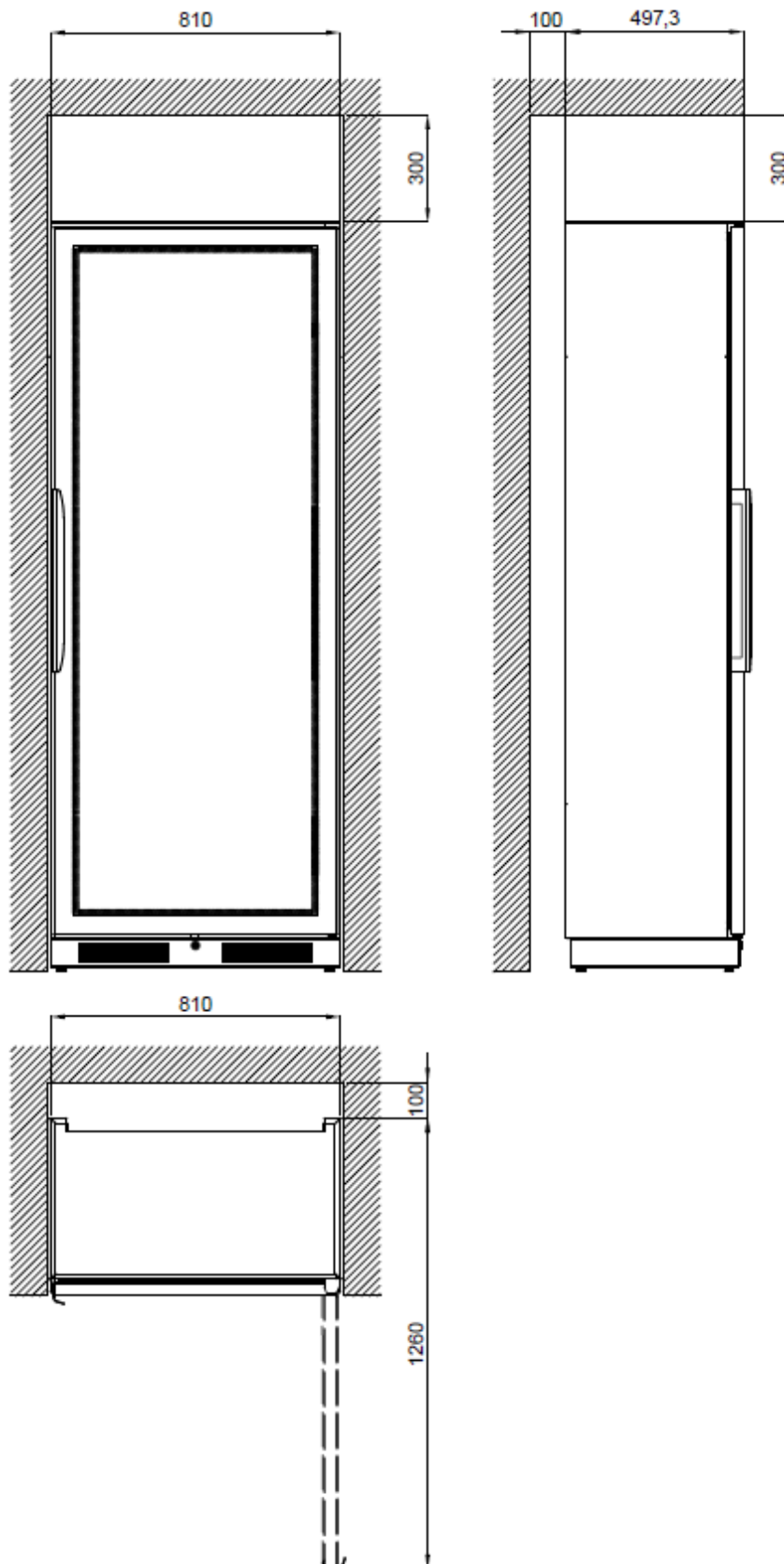
* Temperatura ambiente +26°C / **Evap. -10°C cond. +45°C / ***ASHARE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

SCHEMA D'INSTALLAZIONE:



ALIM. ELETTRICA : 230 V ~ 1 - 50Hz
Lunghezza cavo 1,5 mt (* spina SHUKO)

SCHEMA D'INSTALLAZIONE "INCASSATO":



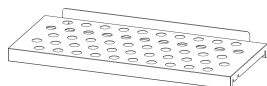
R Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000mm

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

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI SU RICHIESTA:



WR5/01

Ripiano in acciaio inox



DT5/02

Struttura gancera carni a tubi inox con
no. 3 ganci inox inclusi



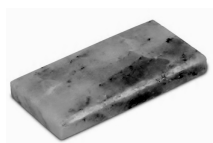
WPS

Piano inox superiore cm 81x50x2h

40200560

Frequenza 60Hz (+4%)

ALTRI ACCESSORI:



60002130

Set no. 3 lastre di sale rosa dell'Himalaya cm 20x10x2,5



60002120

Gancio inox