

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.

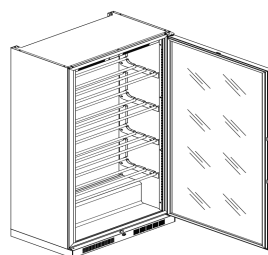
La porta tutto-vetro con trattamento UV e con serigrafia nero lucido perimetrale, conferisce alla vetrina BRERA un aspetto di assoluta eleganza, garantendo la massima visibilità dei prodotti conservati all'interno.

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:



Dimensioni esterne (WxDxH)	cm
Porte	nr
Tipo di refrigerazione	
Potenza max assorbita **	W
Potenza refrigerante ***	W
Temperatura*	°C
Umidità relativa	%
Gas	
Sistema di sbrinamento	
Rumorosità unità condensatrice	
Tensione alimentazione	
Classe climatica	

DA7/121

81x70x210

1

Ventilata

930

246

0/+10

50-85

R134a

Automatico a sosta

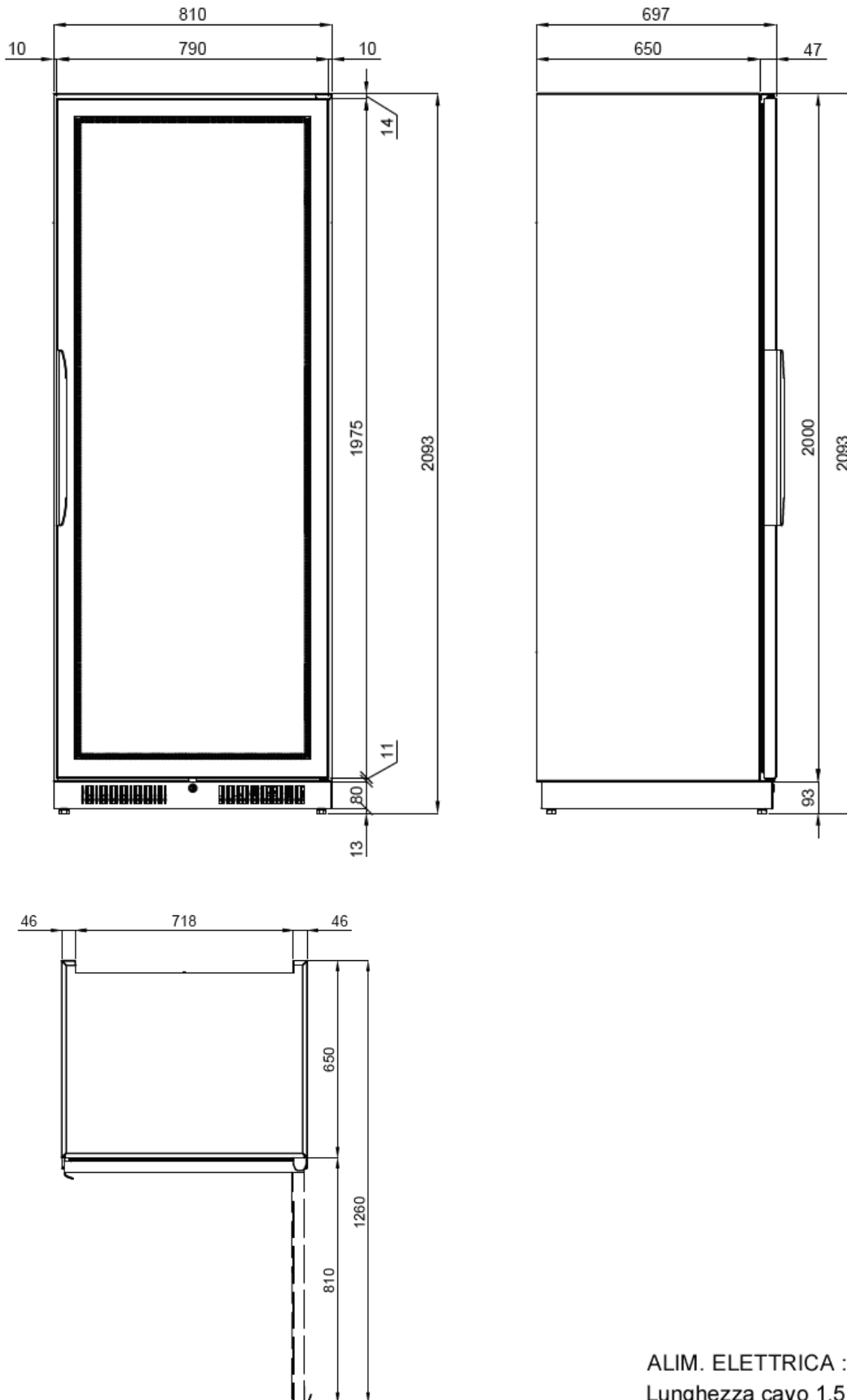
<43dba

1x230V/50Hz

4

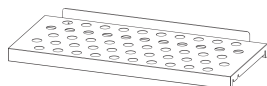
* Temperatura ambiente +26°C / **Evap. -10°C cond. +45°C / ***ASHARE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

SCHEMA D'INSTALLAZIONE:



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

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI SU RICHIESTA:



DR7/01

Ripiano in acciaio inox



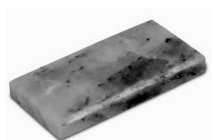
DT7/02

Struttura gancera carni a 2 tubi inox
con no. 3 ganci inox inclusi



WPS/7

Piano inox superiore cm 81x70x2h



60002130

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



60002120

Gancio inox

60002140

Sonda spillone per "Dry Aging"

60002150

Modulo Wi-Fi "EPOCA" per BRERA

60002170

Kit sterilizzatore ad ozono per "Dry Aging"

40200560

Frequenza 60Hz (+4%)