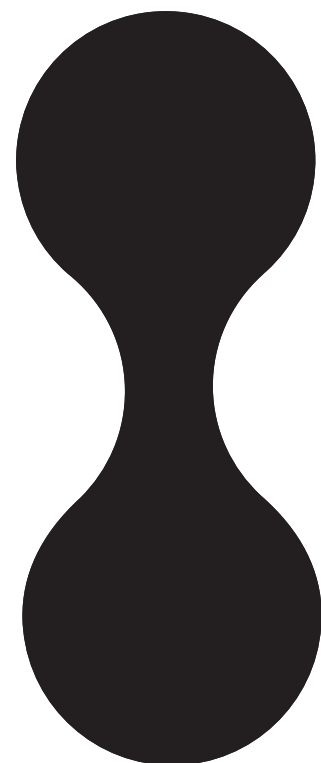


NEW



FROLLATORE EVOLUTION

L'armadio frollatore ideale
per i professionisti della carne.

*The meat ager ideal
for meat processing professionals.*

ilsa



Frollatore Evolution

Evolution meat ager



Range Temperatura

Temperature Range
0° +25° C



Refrigerante

Coolant
R290



Classe Climatica

Climatic Class



Dimensioni LxPxH

Dimensions WxDxH
720x800x2010 mm



Tensione d'alimentazione

Voltage
230V/50Hz

Caratteristiche tecniche *Technical features*

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 monoscocca.
- Finitura esterna plastificata nera.
- Isolamento di 60mm in poliuretano espanso ad alta densità (circa 40 kg/m³) privo di HFC.
- Interno raggiato per un maggior igiene.
- Ruote Ø80 mm di serie.
- Porte auto-chiudenti e reversibili.
- Circolazione aria interna indiretta e uniforme.
- Sistema di umidificazione e deumidificazione automatico controllato uniformemente.
- Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate.
- Sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- CFC e HCFC free.
- Luce interna.
- Serratura di serie.
- Sonda umidità.
- *Monocoque Construction in stainless steel AISI 304.*
- *Black plastic-coated external finish.*
- *Insulation of 60mm in high density polyurethane foam (40kg/m³) HFC free.*
- *Rounded edges for greater hygiene.*
- *Standard Ø80 mm wheels.*
- *Self-closing and reversible doors.*
- *Indirect and uniform internal air circulation.*
- *Uniformly controlled automatic humidification and dehumidification system.*
- *Electronic control via LCD display with advanced functions.*
- *Automatic electric defrost.*
- *Automatic evaporation of condensation water.*
- *CFC and HCFC free.*
- *Internal light.*
- *Standard lock.*
- *Humidity probe.*