

Codice

AC9001

Modello

STG MEAT 700 GLASS

Caratteristiche costruttive - Building characteristics

| | | |
|--|--|----|
| Rivestimento INT/EST INSIDE / OUTSIDE covering | Acciaio INOX AISI 304 / STAINLESS STEEL AISI 304 | |
| Temp. interna Internal temp | TNV +0° +10°C | |
| Classe Class | 4 30°C-55% | |
| Spessore di isolamento Thickness of isolation | mm. | 75 |
| Tensione V - Ph - Hz Tension V-Ph-Hz | 230/1/50 Hz | |

| | | |
|--|--|-----|
| Dotazioni Equipment | n° 3 griglie INOX e n°1 Gancera per carni con 2 ganci (80kg di portata) n° 3 S.S. wire shelves 650x530 –hook rail with 2 hooks rod for meat 80kg. | |
| Centralina elett. Electronic central | TOUCHSCREEN | |
| Gestione HACCP HACCP Function | I | |
| USB USB | I | |
| Connessione remota Remote Connection | I | |
| Chiusura con chiave Key lock | I | |
| Illuminazione interna Internal light | I | |
| Lampade U.V. Ultraviolette U.V. Lamps | I | |
| Condensazione ad acqua Water condensing unit | O | |
| Frequenza 60Hz Frequency 60Hz | O | |
| Peso netto Net Weight | Kg. | 156 |
| | Con imballo / Packed | 168 |

| | | | | |
|---|---------------|------|--------------------------------|---------|
| Potenza frigorifera Refrigeration power | ASHRAE | Watt | T. evap. -10° / +55° T.cond TN | 565 |
| Capillare / Valvola termostatica Capillary / Thermostatic Valve | | | | Cap. |
| Ventilatore evap. Evaporator fan | Ø - Watt-Volt | | 1x200Ø-10W-230V | |
| Sbrinamento/Riscaldamento Defrosting/heating | Watt | | 500W/700W | |
| Umidità relativa Relative humidity | 40% - 90% HR | | | |
| Capacità di carico Storage capacity | | | carne meat | Kg. 150 |

| | | | | |
|---|----------------------|--|-----------------|-----|
| Compressore Compressor | EMBRACO NEK6181GK | | | |
| Ventilatore cond. Condenser fan | Ø - Watt-Volt | | 1x230Ø-12W-230V | |
| Gas Gas | Kg. | | R452A GWP: 2141 | 0,4 |

| | | | | |
|-----------------------------------|------------|--|------|--|
| Assorbimento Absorption | Kw 1 / A 5 | | | |
| Rumorosità Noise | Db(A) | | 52,1 | |

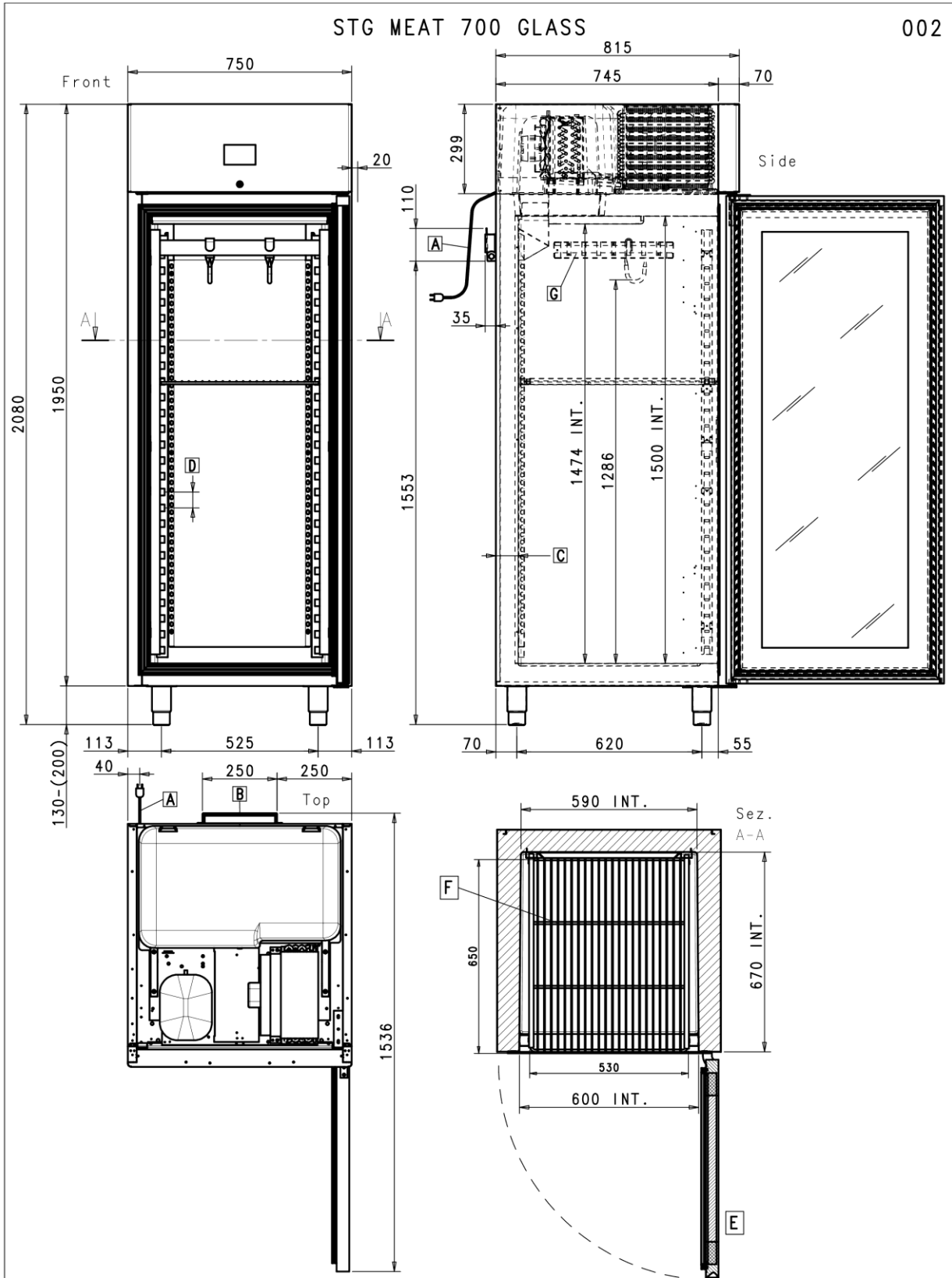
- Non disponibile / Not available

I Incluso / Included

O Optional / Optional

La ditta Everlasting s.r.l. si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicare le caratteristiche essenziali. Everlasting reserves the right to modify technical and stylistic features of its products without any prior notice, should such modifications be necessary or useful and not affecting any essential features of the product itself.

| | |
|---|---------------------------|
| Codice Code | AC9001 |
| Modello Model | STG MEAT 700 GLASS |
| Dimensioni esterne con imballo External dimensions packed | 770x895x2235 |



- A = Cavo Alimentazione L.2100mm / Line cable 2100mm lenght
- B = Vaschetta Evaporazione Condensa / Pan evaporation condensation water
- C = Spessore Coibentazione 75mm / 75mm insulation thickness
- D = Passo Cremagliere 53mm / Slideways support with 53mm pitch
- E = Possibilita' di apertura sx / Option for left hinged door
- F = Griglia 530x650mm N°3 in dotazione / N° 3 plastified wire shelves 530x650mm included
- G = Gancera carne con 2 ganci / Hook rail for meat with 2 hooks rod

La ditta Everlasting s.r.l si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicare le caratteristiche essenziali. Everlasting reserves the right to modify technical and stylistic features of its products without any prior notice, should such modifications be necessary or useful and not affecting any essential features of the product itself.