



KPFRVR3002

VETRINA DRY-AGING 0/+6°C H 2100 MM



- ✓ **Porta tutto-vetro** con trattamento UV con serigrafia nero lucido perimetrale. Spessore di isolamento 50mm.
- ✓ Illuminazione interna a **luci led Rosa** specifico per la carne poste verticalmente **a filo porta**.
- ✓ **Rivestimento interno in acciaio inox AISI 304**.
- ✓ Visualizzazione costante della temperatura e dell'umidità relativa tramite **teletermostato digitale touch**, consente di gestire anche la ventilazione desiderata.
- ✓ Set di lastre di **sale rosa dell'Himalaya in dotazione**. Contribuiscono al controllo del grado di umidità all'interno della vetrina.
- ✓ Allestimento interno configurabile con ganciera o/e ripiano inox forato per carne. **(Allestimento non incluso)**
- ✓ Passo ripiani 33 cm, chiusura porta a chiave.



KPFRVR3002

VETRINA DRY-AGING 0/+6°C
H 2100 MM

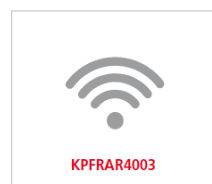
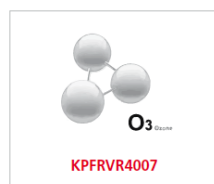


DATI TECNICI

Capacità	Litri	440
Temperatura	C°	0 ÷ +6
Umidità Relativa	%	50-85
Gas		R290
Sbrinamento		Automatico a sosta
Potenza max assorbita	W	724
Potenza Refrigerante	W	305
Rumorosità	dba	<43
Classe climatica		4
Frequenza	Hz	50
Tensione	V	230 1N ~
Larghezza	mm	810
Profondità	mm	500
Altezza	mm	2100
Larghezza con imballo	mm	890
Profondità con imballo	mm	600
Altezza con imballo	mm	2260
Peso Netto	kg	145
Peso Lordo	kg	160

ACCESSORI

KPFRVR4004	Ripiano in acciaio inox per Dry Aging
KPFRAR4005	Ganciera in acciaio inox per carni/salumi
KPFRAR4006	Sonda a spillone per Dry Aging
KPFRVR4007	Kit sterilizzazione ad Ozono
KPFRAR4003	Maggiorazione sistema supervisione Wi-Fi



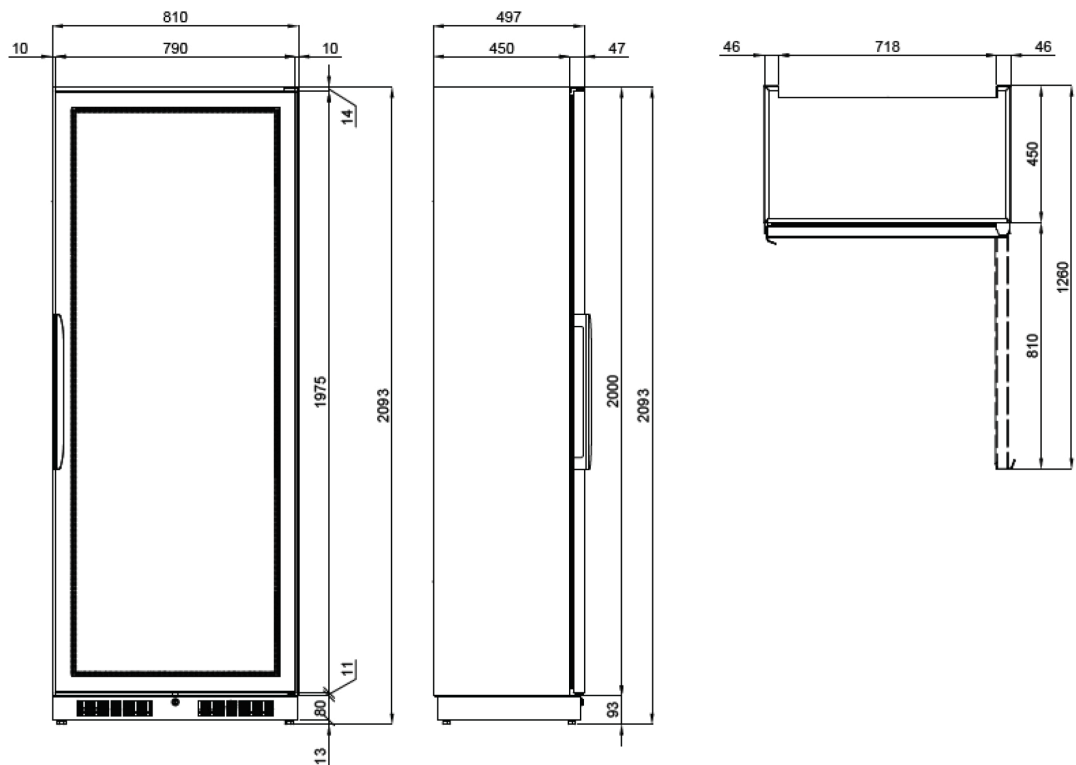


KPFRVR3002

VETRINA DRY-AGIN 0/+6°C H 2100 MM



SCHEMA INSTALLAZIONE



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