



CAMARA STAGIONELLO 150KG - STG150V40

MARCA:

ARREDO INOX

PROCEDENCIA:

ITALIA

FUNCIÓN:

Controlar y acelerar el proceso de curación de productos cárnicos procesados optimizando las condiciones ambientales, como la temperatura, humedad, concentración de gases y pH, para promover una transformación uniforme y consistente.

CARACTERÍSTICAS:

- Control de la curación.
- Reducción de pérdida de producto.
- Ahorro de tiempo.
- Proporciona características propias a productos curados.
- Control de la humedad interna del producto.

PREVENCIONES:

No utilizar productos de higiene a base de cloro, sales de amonio cuaternario y derivados.

Garantice un espacio de 40 - 50 cm por encima de la unidad de refrigeración.



DIMENSIONES:

Ancho: 900 mm

Largo: 770 mm

Alto: 2250 mm

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz, Monofásico.

PESO:

250 kg

ASPECTOS TÉCNICOS:

Requerimientos:

- Conexión a red de agua Ø3/4".
- Conexión eléctrica.

Consumo máximo:

2500 W - 9,7 A

Consumo nominal:

500 W - 2,2 A

Gas refrigerante:

R452A

Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 citalisa.com

 316 876 6110

   