

MEAT 550





NEW

MEAT 550 DA



DA = Dry Aged
Specifico per la frollatura della carne!

DA = Dry Aged
Specific for the aging meat!

Vetrina dotata di un impianto per la produzione e la gestione dell'umidità che può essere regolata dal 50% all'80% così da permettere un continuo controllo della perdita di peso della carne.

Showcase equipped with a system for humidity production and management, which can be adjusted from 50% to 80% to allow a continuous control of the weight's loss of the meat.

n° 3 griglie a filo in acciaio inox regolabili in altezza
No. 3 stainless steel wire shelves with adjustable height

Leds di serie
LEDs standard

Centralina elettronica più regolatore elettronico di umidità
Electronic control panel and electronic humidity control

Colori standard
Standard colors

Colori optional
Optional colors



COD. 02



COD. 01



COD. 53



COD. 54



RAL

OPTIONAL: RAL

		°C	mm. (LxPxH)	Lt.	DI SERIE	Watt	% U.R.	DEFROST	H ₂ O			Kg.		
NEW	Meat 550 DA	+1/+2	795x730x2005	550	n° 3 mm. 555x650	700	50 - Max 80 Regolabile/Adjustable		AUT	230v/1/50Hz		R134a	204	Optional LED di serie
NEW	Meat 1150 DA	+1/+2	1542x730x2005	1150	n° 6 mm. 555x650	950	50 - Max 80 Regolabile/Adjustable		AUT	230v/1/50Hz		R134a	319	Optional LED di serie

Dati di collaudo • Test details • Détails d'essai • Prüfungsergebnisse • Datos de ensayo • MAX = (30°C - % U.R. 55)



Prezzi vedi LISTINO a pagina 62
 See PRICE LIST on page 62

NEW

MEAT 1150 DA

Carenatura evaporatore in acciaio inox con
finitura lucida "a specchio"
Fairing evaporator in mirror polished stainless steel



MEAT DRY AGED

OPTIONAL: RAL



ROTISSERIE
ROTISSERIE
Rustic Crisp
(1.7 x 1.8)
Lemon & Ginger Glazed, Cherry Chip
Sauce, Spicy Red Pepper Dip, Chunky Chips
Cucumber Yogurt Dressing.



