DX 1050 BPS

Black

fino a 100 kg di carne

Vantaggi		
FROLLATURA FINO A 100 KG	**CONTROLLO TEMPERATURA E UMIDITÀ**	**LAMPADA UV PER STERILIZZAZIONE**

Design: finitura porta e fianchi neri, parete posteriore con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Dimensioni (A/L/P in cm): 165 x 70 x 74,2

Cerniera	destra - reversibile
Efficienza e informazioni tecniche	
Volume interno	495 l
Temperatura massima	30 °C
Voltaggio	230 V
Carico massimo	2 - 3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m
Carico massimo per barra	80 kg
Carico massimo per ripiano (max. 5 ripiani)	40 kg
Comfort	
Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
Controllo Humicontrol	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
DX Airreg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
Illuminazione	LED
Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi

1 staffa, 2 mensole