

Stagionatura —  
**ST 700**

Maturation et affinage



**Données techniques**

Volume brut	606 lt
Température de service	+6+30 °C
Niveau d'humidité	40%-90%
Type de moteur	Avec groupe logé
Gaz réfrigérant	R452A
Puissance frigorifique	703 W (-10°C / +45°C)
Absorption	1741 W
Tension/fréquence	230V/1~/50Hz

**Données frigorifiques**

Unité de réfrigération	Groupe de condensation tropicalisé pour garantir fiabilité et performances à 43°C
Quantité de gaz	900 gr
Évaporateur	Avec traitement anti-corrosion par cataphorèse
Dégivrage	Automatique par résistance électrique
Évaporation des condensats	Par bac d'évaporation des condensats à extraction facile (en cas d'installations en absence de système d'évacuation eau)

Données de fabrication

Dimensions produits LxPxH	702x850x2040
Dimensions emballage LxPxH	770x890x2150
Poids brut	124 Kg
Construction	Monocoque en acier inox 304
Matériel extérieur/intérieur	Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304; compartiment technique, dos et fond extérieur en acier galvanisé/colaminé
Épaisseur d'isolation	60 mm de polyuréthane avec HFO pour garantir des propriétés isolantes élevées (faible impact environnemental: GWP<5 et zéro ODP)
Angles intérieurs	Arrondis pour faciliter le nettoyage
Porte	1 Porte à fermeture automatique avec butée à 105°. Charnière à droite, réversible au besoin par l'utilisateur.
Joint de porte	Magnétique et amovible, conçu pour améliorer l'isolation et réduire la consommation énergétique
Pieds	En acier inox AISI 304 réglables en hauteur (90mm-125mm)

Fonctions

Panneau de contrôle	Afficheur compact, simple et intuitif
Fonctions	Cycles manuels de séchage et affinage configurables en température et humidité. Cycle de changement d'air automatique.

Accessoires

Éclairage	En option
Serrure	En dotation
N. accessoires inclus	2 - Paire de glissières en inox avec no. 5 barres de suspension en aluminium pour la charcuterie

Variantes

Variantes	Alimentation avec fréquence 60Hz
-----------	----------------------------------