

ARMOIRES POUR CHARCUTERIES



CHARCUTERIES



CHARCUT 1PV

- + Armoires d'étuvage, de séchage, et de maintien de toutes les charcuteries artisanales
- + Contrôle total des paramètres : température, hygrométrie relative, temps de chaque phase

- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) sérigraphiées noire(s).
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- **Groupe frigorifique au R290 placé en partie haute.**
- **Réfrigération / chauffe ventilée plage de température (0°C / + 35°C).**
- **Régulation tactile EVCO type EVJ 536 régulant : température (froid et chaud) / hygrométrie par phases horaires.**
- **Évaporateur traité anticorrosion.**
- Évaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur LED basse consommation spécial charcuteries.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée maxi : 1 porte: 1200 W, 1 porte profonde et 2 portes: 1700 W.

PHASES DE FONCTIONNEMENT

1. Égouttage de 8 heures : T°C +24° - Humidité 99%.
2. Séchage de 24 heures : T°C +21°C - Humidité 70%.
3. Séchage de 24 heures : T°C +20°C - Humidité 72%.
4. Séchage de 24 heures : T°C +19°C - Humidité 74%.
5. Séchage de 24 heures : T°C +18°C - Humidité 76%.
6. Séchage de 24 heures : T°C +17°C - Humidité 78%.
7. Maintien jusqu'à 90 jours : T°C +14°C - Humidité 80%. Cette durée de maintien peut varier selon le séchage désiré ou le calibre de la charcuterie. C'est à partir de cette date que la charcuterie est dite sèche et peut être vendue.

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
CHARCUT 1P	1 PLEINE	700 Litres	12 barres inox sur 3 niveaux	720 x 820 x 2030	155 kg
CHARCUT 1PV	1 VITREE	700 Litres	12 barres inox sur 3 niveaux	720 x 820 x 2030	170 kg
CHARCUT PROF 1P	1 PLEINE LARGE	900 Litres	18 barres inox sur 3 niveaux	820 x 1020 x 2080	185 kg
CHARCUT PROF 1PV	1 VITREE LARGE	900 Litres	18 barres inox sur 3 niveaux	820 x 1020 x 2080	205 kg
CHARCUT 2P	2 PLEINES	1400 Litres	24 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	255 kg
CHARCUT 2PV	2 VITREES	1400 Litres	24 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	280 kg
CHARCUT 1P-1P	1 PLEINE+1 PLEINE	700+700 Litres	12+12 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	295 kg
CHARCUT 1PV-1PV	1 VITREE+1 VITREE	700+700 Litres	12+12 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	310 kg



OPTIONS

- Barre inox supplémentaire
- Grille inox perforée + jeu de glissières inox supplémentaires
- Grille inox GN2/1 au lieu de grille inox standard
- Kit roulettes avec freins
- Plus-value peinture époxy satinée extérieure RAL au choix

