

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia  
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628  
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com  
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **6931** of the **04/19/2026**

**Info**

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o  
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628

| Cod. art. | Descrizione | Qtà | Prezzo | Sconto | Importo | C. Iva |
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|

|                  |                                  |   |                   |  |  |       |
|------------------|----------------------------------|---|-------------------|--|--|-------|
| INOXB/<br>141CTC | Armadio stagionatura AFP/ 141CTC | 1 | <b>5.549,00 €</b> |  |  | 22.00 |
|------------------|----------------------------------|---|-------------------|--|--|-------|



- Temperatura di esercizio - 6°/ + 40°C -  
 Struttura in acciaio  
 inox - Capacita' kg. 90 - N. 2 porte -  
 Misure cm l 144 x p  
 80 x h 202

**Optional :**

- Barra porta salumi in acciaio inox
- Chiusura con chiave
- Controllo remoto: avviso e-mail in caso di anomalie
- Controllo remoto: visualizzazione ed esportazione dati (registrazioni HACCP)
- Faretto LED porta aperta
- Generatore ozono a controllo temporizzato: ideale per la frollatura e stagionatura della carne e dei salumi di lunga media durata
- Nr.1 maniglia in acciaio inox lucido

**Technical Sheet**

|   |  |
|---|--|
| Porte vetrate   | Gas R134   |
| Gestione mantenimento, riscaldamento e raffreddamento | Lettura temperature sonde: evaporatore, cella di aspirazione, umidità relativa |
| Capacità 250 Kg                                       | Illuminazione LED interna  |
| Spessore isolamento 60 mm                             | Porte con guarnizioni magnetiche   |
| Struttura in acciaio inox AISI 304                    | Chiusura con chiave  |
| Supporti per guide facili da smontare                 | Panello TOUCH SCREEN   |
| Gruppo refrigerazione ventilato                       | 20 programmi di personalizzazione  |
| NORMA CE  | Numero 2 porte   |
| Ozonizzatore a controllo temporizzato (optional)      | Alimentazione: 230/1/50 Hz   |
| Numero 3 programmi preimpostati                       | Assorbimento W 2000  |
| Temperatura - 6°/+ 40°C                               | Dimensioni Cm L 144 x P 80 x h 202   |
| Regolazione dell'umidità 40% / 85%                    | Capacità Lt 1400   |
| 6 coppie di guide in dotazione                        | Controllo digitale automatizzato (Industria 4.0)                               |



[+ clicca qui per aggiungere un prodotto](#)

---



---

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.