

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. **6929** of the **01/01/2026**

#### Info

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

Cod. art.	Descrizione	Qtà	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva
EVL/AC5010	Armadio stagionatura STG700	1	<b>6.729,00 €</b>			22.00



- Temperatura di esercizio - 2°/ + 10°C -  
Struttura in acciaio  
inox - Capacita' kg 300 - N. 2 porte -  
Misure cm l 150 x  
p 85 x h 208

#### Modello :

- Versione per carne
- Versione per formaggio e carne

#### Optional :

- Anello per salami
- Barra gancera
- Bilancia barra salami o gancera carni
- Copertura piedi in acciaio inox su 3 lati
- Gancera da 80 Kg per carne 80 kg – 4 ganci
- Giostra 2 anelli per salami
- Lampada U.V.
- Sonda a spillone
- Sonda PH misurazione
- Supplemento applicazione ruote

## Technical Sheet

Porte vetrate	Gas R404A
Non necessita di allacciamento alla rete idrica	Raccolta condensa tramite vaschetta estraibile
Capacità 300 Kg	Illuminazione LED interna
Spessore isolamento 75 mm	Porte con guarnizioni magnetiche
Struttura in acciaio inox AISI 304	Chiusura con chiave
Interno con fondo stampato e spigoli arrotondati	Piedini regolabili in acciaio inox h 130/200 mm
Supporti per guide facili da smontare	Panello con display LCD
Gruppo refrigerazione ventilato	20 programmi di personalizzazione
NORMA CE	Numero 2 porte
Programma doppia velocità di ventilazione	Alimentazione: 230/1/50 Hz
Numero 3 programmi preimpostati	Assorbimento W 1700
Temperatura -2°/+ 10°C	Dimensioni Cm L 150 x P 85 x h 208
Regolazione dell'umidità 40% / 90%	Peso 193 Kg
Chiusura con chiave	Versione formaggi e carne • 5 coppie di guide e 5 griglie plastificate per porta in dotazione
Allarme di temperatura e sporcizia condensa	Versione salumi • 3 coppie di guide, 9 barre e 36 ganci per porta in dotazione
Temperatura ambiente di lavoro max +38°C	



[+ 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.