

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
EVL/AC5011	Armadio stagionatura STG1500 GLASS	1	7.209,00 €			22.00



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

Modello :

- Versione per formaggio e carne
- Versione per salumi

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
Allacciare rete idrica per controllare l'umidità	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	Pannello 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 2240
Temperatura -2°/+10°C	Dimensioni Cm L 150 x P 85 x h 208
Regolazione dell'umidità 40% / 90%	Peso 250 Kg
3 coppie di guide in dotazione	Versione formaggi e carne • 5 coppie di guide e 5 griglie plastificate per porta in dotazione
Allarme di temperatura e sporczia 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.