

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	Qty	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva
EVERLASTIN G/ AC9500	Armadio stagionatura AFP/ AC9500  <small>CONFERMA PREZZO INCLUSO</small> <p>- Temperatura di esercizio -2°/ +10°C - Struttura in acciaio inox - Capacita' kg. 150 - N. 1 porta - Misure cm l 75 x p 85 x h 208</p>	1	4.520,00 €		22.00	
	Optional : <ul style="list-style-type: none"> - Anello per salami - Barra gancera - Barra per gancera - Copertura piedi in acciaio inox su 3 lati - Coppia guide inox - Gancera per carne 80 kg (inclusi 2 ganci per barra) - Gancio per carne - Giostra 2 anelli per salami - Griglia acciaio inox cm 65 x 53 - Lampada U.V - Soluzione di conservazione per Sonda PH 30 ml - Sonda a spillone - Sonda PH misurazione - Supplemento 60Hz - Supplemento applicazione ruote - Supplemento per applicazione ruote - Teglia inox Gastronorm GN2/1 cm L 65 x P 53 x 2 h - Trasformatore 115/120V - 220V 					

Technical Sheet

Gancera carne nr. 2 griglie + nr. 3 griglie in acciaio inox in dotazione	Periferica USB per l'aggiornamento software
Registro allarmi e dati HACCP	Menù multi-lingua
Orologio e datario (RTC)	Alimentazione: 230/1/50 Hz
Capacità 150 Kg	Temperatura d'esercizio -2°/+10°C
Spessore di isolamento 75 mm	Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 90%
Struttura in acciaio inox AISI 304	Non necessita di allacciamento alla rete idrica
Attivazione lampada germicida UV-C temporizzata o manuale	Visualizzazione e impostazione rapida della temperatura e del grado di umidità
Dimensioni cm L 75 x P 85 x h 208	Assorbimento 1000 W
Collegamento Wi-Fi per controllo da remoto e visualizzazione	Norma CE
Nr. 1 porta	Storico allarmi abbinato a messaggi Popup di avviso
Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato	Lampada germicida UV-C di serie
Cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304	Gancera carne di serie portata max Kg 80
Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi	Unità condensatrice ad aria in classe N (max +32°C)
Pannello comandi elettronico MEATtouch con display touch screen da 4,3"	Gas refrigerante R290
Visualizzazione media valori umidità e temperatura durante la ricetta	Peso 137 kg
Interfaccia touch screen con gestures per un controllo ancora più intuitivo	Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con resistenza elettrica autoregolante
Caratteristiche funzionali pannello MEATtouch: N. 3 ricette preimpostate, programmabili fino a 4 fasi distinte per ogni ricetta	Sbrinamento automatico con resistenza elettrica
N. 10 ricette completamente personalizzabili memorizzabili sullo strumento	Porte autochiudenti con fermo a 105° con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
Parametri controllati per ogni fase; temperatura, umidità, velocità ventola, durata della fase	Chiusura con chiave
Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne	Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130/200 mm)

+ 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.