

Sirman Caneva — Dulap de maturare pentru carne și mezeluri

Control electronic al temperaturii (+2/+25 °C) și umidității (40–95%), 10 programe, aplicație cu date HACCP

Cod produs (SKU): 69004722

Producător: Sirman (Italia)

Categorie: Echipamente mici / maturare carne

Sirman Caneva controlează electronic temperatura, umiditatea și timpii de maturare, pe mai multe niveluri. Comanda tactilă are 10 programe, iar aplicația gestionează programe nelimitate și păstrează datele pentru HACCP.

Specificații tehnice

Temperatură	+2 / +25 °C
Umiditate	40–95%
Control	electronic, comandă tactilă, 10 programe
Aplicație	programe nelimitate, date HACCP, programe testate
Agent frigorific	R452A
Alimentare	monofazată, 570 W
Dimensiuni (desen Sirman)	A 725 · B 797 · C 2.020–2.050 mm
Greutate netă	140 kg
Versiuni	Caneva pentru mezeluri / Caneva pentru carne

Detalii practice: sistemul de agățare permite gestionarea fiecărui produs fără să le muți pe celelalte. Există și versiunea cu introducerea umidității din exterior. Datele tehnice sunt pentru versiunea pentru mezeluri.

Domenii de utilizare

- Măcelării și carmangerii
- Restaurante cu carne maturată
- Laboratoare de mezeluri
- Magazine gourmet

Servicii incluse

Livrare și punere în funcțiune incluse în preț. Echipa Echipro te ajută să alegi varianta potrivită pentru volumul tău — nu recomandăm un echipament subdimensionat doar pentru un preț mai mic. Mentenanță inclusă 5 ani, cu revizii periodice.

Echipro — Supplier AKT S.R.L.

Distribuitor oficial Comac Italia
Str. Mureșeni Nr. 50, Târgu Mureș

Contact

Vânzări: 0755 088 396
Service: 0744 519 760
vanzari@echipro.ro

echipro.ro

Sursă date producător: Sirman S.p.A. (Italia)
(fișa produsului CANEVA, cod 69004722, sirman.com)