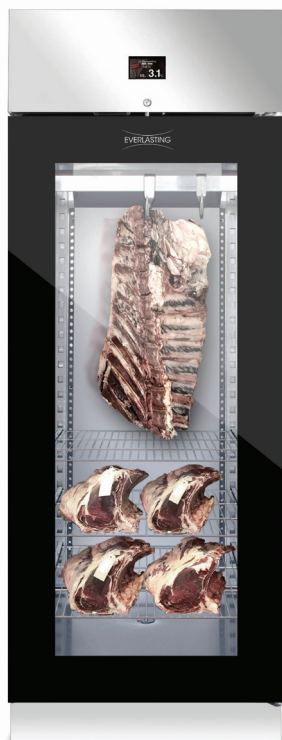


STG MEAT / MEAT PANORAMA



STG MEAT 700 GLASS



STG MEAT 700 VIP



STG MEAT 700 BLACK PANORAMA

**DÉDIÉ AUX
PROFESSIONNELS
DE LA VIANDE**

Spécifiquement développé pour la
Maturation et le Vieillissement de
la Viande

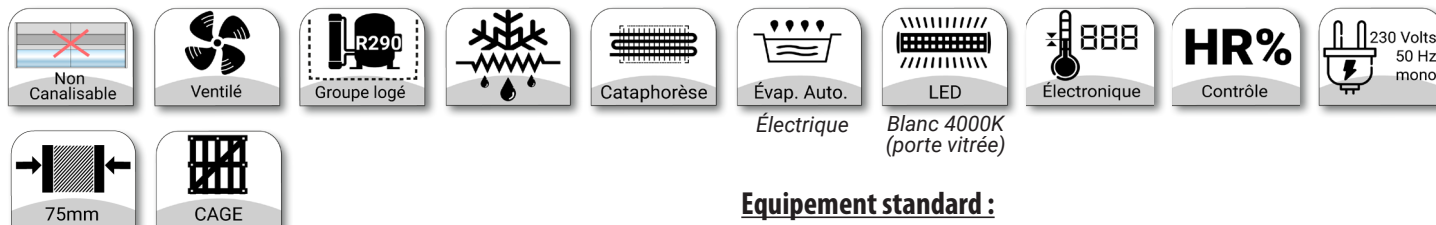
Lampe UV-C germicide de série

Régulation tactile écran 4.2" avec
Wifi

NIVEAU DE FABRICATION



NIVEAU DE PERSONNALISATION



DESCRIPTIF STANDARD

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf extérieur BLACK en acier plastifié)

Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage facile

Porte pleine ou triple vitrage à fermeture automatique avec joint magnétique facilement remplaçable

Lampe UV-C germicide

Pieds réglables de 130 à 200 mm en acier inox AISI 304

Eclairage interne (LED blanc 4000K vertical pour version porte vitrée et ampoule pour porte pleine)

Fermeture à clef

Versions :

INOX : Porte pleine en acier inox AISI 304

GLASS : Porte vitrée entièrement en verre avec sous - cadre en aluminium anodisé noir

VIP : Porte vitrée avec cadre en acier inox AISI 304

BLACK : Porte vitrée avec cadre en acier inox plastifié noir

PANORAMA : Porte et Dos vitrés pour une meilleure visibilité des produits

Équipement standard :

Modèles MEAT : 3 Niveaux de clayettes GN 2/1 en inox avec glissières inox + 1 Niveau barre à pendre Viande 80 Kg avec 2 crochets (700) ou 4 crochets (1500)

Modèles MEAT PANORAMA : 3 Niveaux de clayettes GN 2/1 en inox avec glissières inox + 1 Niveau barre à pendre Viande 50 Kg avec 2 crochets (700) ou 4 crochets (1500)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Température porte pleine -2 / + 10°C, porte vitrée 0 / +10°C pour une ambiance maximum de 32°C

Hygrométrie 40 / 90 % H.R. réglable avec sonde

Régulation MEATtouch avec écran tactile de 4.3 pouces

Module de connexion WiFi pour système de supervision

INFORMATIONS Appareil portatif de mesure du PH et accessoires : Nous consulter
Pour de plus grand volumes (de 3.5 à 30 m3) : Nous consulter

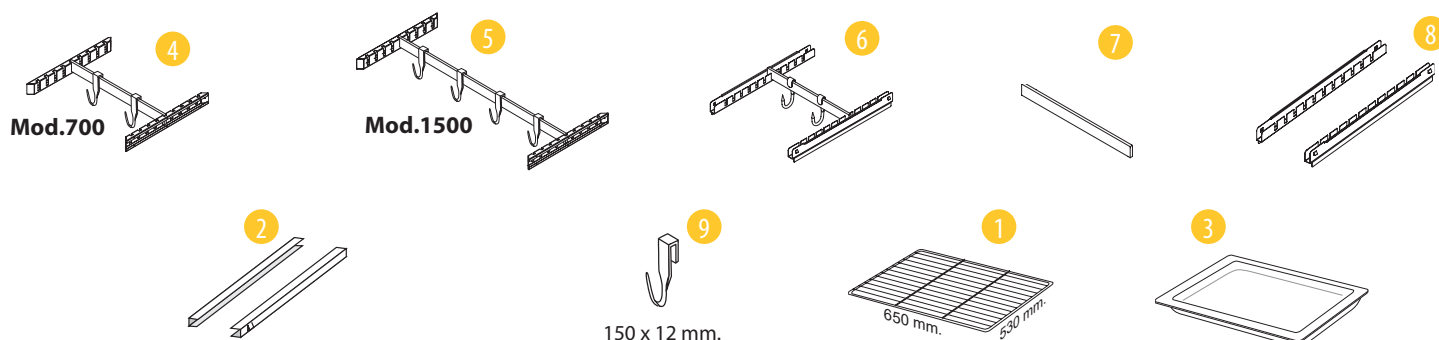
STG MEAT								
Référence	Modèle [Dos plein]	Températures	Hygrométrie	Puissance abs. [W]	Capacité produits [kg]	Dimensions L x P x H [mm]	Poids [kg]	Groupe logé
								Code
700 INOX	1 porte pleine	-2 / +10°C	40 - 90%	1000	150	750 x 850 x 2080	133	STGM01
700 GLASS	1 porte vitrée	0 / +10°C	40 - 90%	1000	150	750 x 850 x 2080	149	STGM02
700 VIP	1 porte vitrée	0 / +10°C	40 - 90%	1000	150	750 x 850 x 2080	168	STGM03
700 BLACK	1 porte vitrée	0 / +10°C	40 - 90%	1000	150	750 x 850 x 2080	168	STGM04
1500 INOX	2 portes pleines	-2 / +10°C	40 - 90%	1700	300	1500 x 850 x 2080	238	STGM11
1500 GLASS	2 portes vitrées	0 / +10°C	40 - 90%	1700	300	1500 x 850 x 2080	267	STGM12
1500 VIP	2 portes vitrées	0 / +10°C	40 - 90%	1700	300	1500 x 850 x 2080	305	STGM13
1500 BLACK	2 portes vitrées	0 / +10°C	40 - 90%	1700	300	1500 x 850 x 2080	305	STGM14

STG MEAT PANORAMA								
Référence	Modèle [Dos vitré]	Températures	Hygrométrie	Puissance abs. [W]	Capacité produits [kg]	Dimensions L x P x H [mm]	Poids [kg]	Groupe logé
								Code
700 VIP	1 porte vitrée	0 / +10°C	40 - 90%	1000	150	750 x 850 x 2080	184	STGP01
700 BLACK	1 porte vitrée	0 / +10°C	40 - 90%	1000	150	750 x 850 x 2080	184	STGP02
1500 VIP	2 portes vitrées	0 / +10°C	40 - 90%	1700	300	1500 x 850 x 2080	323	STGP11
1500 BLACK	2 portes vitrées	0 / +10°C	40 - 90%	1700	300	1500 x 850 x 2080	323	STGP12

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Accessoires STG MEAT et PANORAMA	700	1500	700 Panorama	1500 Panorama
	Code	Code	Code	Code
Clayette GN 2/1 en inox, 600 x 530 mm (l'unité, par porte)	1	STGA001	STGA001	STGA001
Glissières U en inox (la paire, par porte)	2	STGA015	STGA015	STGP015
Plateau inox (l'unité, par porte)	3	STGA003	STGA003	STGA003
4 5 Kit barre à pendre Viande 80 Kg avec 2 crochets (700) ou 4 crochets (1500) inclus		STGA950	STGA951	x
Kit barre à pendre Viande 50 Kg avec 2 crochets inclus (par porte)	6	x	x	STGP950
Barre à pendre inox Viande pour crochet 150 x 12 mm (sans crochets)	7	STGA955	STGA956	x
Guide inox renforcé (la paire) pour barre à pendre (par porte)	8	x	x	STGP016
Barre à pendre inox viande pour crochet 150 x 12 mm (sans crochets) (par porte)	7	x	x	STGP955
Crochet inox Viande 150 x 12 mm (l'unité)	9	STGA020	STGA020	STGA020
Eclairage interne des modèles portes vitrées blanc froid LED 6500K (+ value)		STGA480	STGA481	STGP480
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins		STGA025	STGA025	STGA025
Porte vitrée "anti-infraction" (+ value par porte)		STGA050	STGA050	STGA050
Plinthes inox 3 côtés (4 côtés modèle PANORAMA)		STGA130	STGA131	STGA132
Plinthes noires 3 côtés (4 côtés modèle PANORAMA)		STGA135	STGA136	STGA137

x : Non disponible

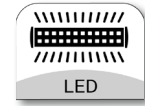




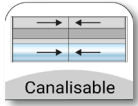
Longueur spéciale sur demande



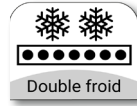
Froid statique



Éclairage LED



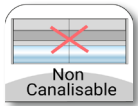
Meuble canalisable



Double froid



Bain-Marie



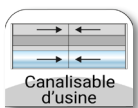
Meuble non canalisable



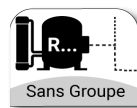
Gaz R... Groupe logé



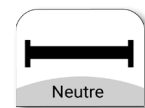
Plaque chaude



Meuble canalisable d'usine



Gaz R... Groupe à distance



Neutre



Avec réserve réfrigérée



Dégivrage naturel



Régulation électronique avec affichage digital



Avec ou sans réserve réfrigérée



Dégivrage manuel



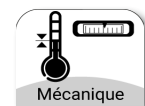
Régulation électronique avec thermomètre mécanique



Ventilation frontale anti-buée



Dégivrage électrique



Régulation mécanique avec thermomètre mécanique



Cuve intérieur inox AISI ...



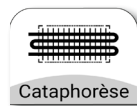
Dégivrage gaz chaud



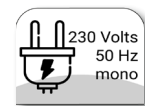
Contôle de l'hygrométrie



Classification au feu Bd3d0



Évaporateur cataphorèse



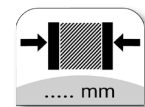
Alimentation 230 Volts / 50Hz / Mono



Froid ventilé



Évaporation automatique des condensats



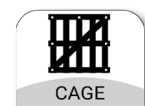
Épaisseur isolation ...mm



Froid ventilé avec vitesse de ventilation réglable



Sans évaporation des condensats



Cage bois