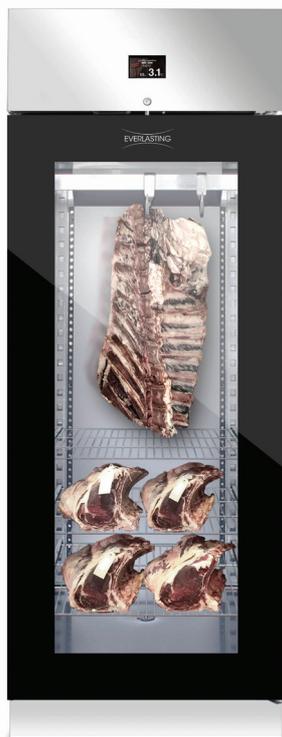


# STG MEAT / MEAT PANORAMA



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 Vieillessement de  
la Viande

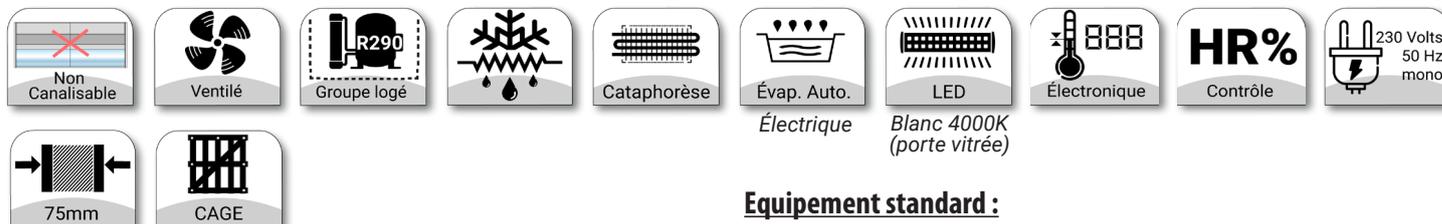
Lampe UV-C germicide de série

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

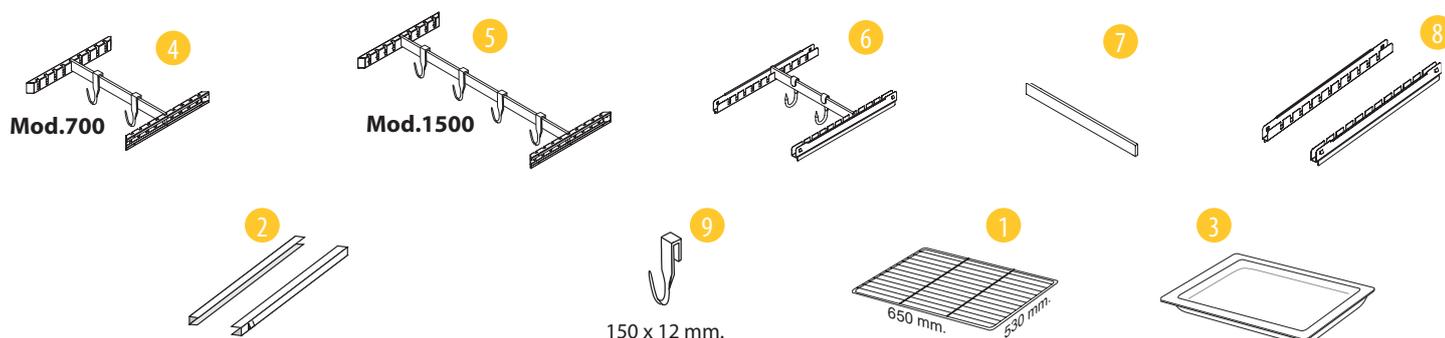
  

STG MEAT PANORAMA								
Référence	Modèle [Dos vitré]	Températures	Hygrométrie	Puissance abs. [W]	Capacité produits [kg]	Dimensions L x P x H [mm]	Poids [kg]	Groupe logé
								Code
700 VIP	1 porte vitrée	0 / +10°C	40 - 90%	1000	150	750 x 850 x 2080	184	STGP01
700 BLACK	1 porte vitrée	0 / +10°C	40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

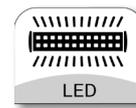




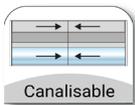
Longueur spéciale sur demande



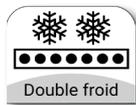
Froid statique



Éclairage LED



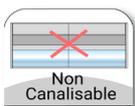
Meuble canalisable



Double froid



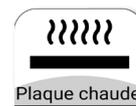
Bain-Marie



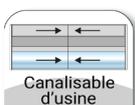
Meuble non canalisable



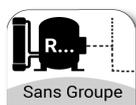
Gaz R... Groupe logé



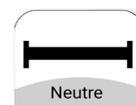
Plaque chaude



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



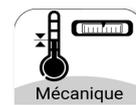
Régulation électronique avec thermomètre mécanique



Ventilation frontale anti-buée



Dégivrage électrique



Régulation mécanique avec thermomètre mécanique



Cuve intérieur inox AISI ...



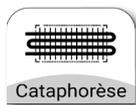
Dégivrage gaz chaud



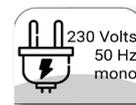
Contôle de l'hygrométrie



Classification au feu Bd3d0



Évaporateur cataphorèse



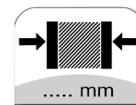
Alimentation 230 Volts / 50Hz / Mono



Froid ventilé



Évaporation automatique des condensats



Épaisseur isolation ...mm



Froid ventilé avec vitesse de ventilation réglable



Sans évaporation des condensats



Cage bois