



MEAT DRYER CELLAR 1400

**ARMADIO PROFESSIONALE DA 200 KG CON DISPOSITIVO E METODO BREVETTATO
IDEALE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'ASCIUGATURA DEGLI ALIMENTI**



MEAT DRYER CELLAR 1400

È l'armadio professionale ideale per la conservazione e/o asciugatura di carne fino a 200 kg con gestione diretta dell'umidità.

Capacità: 200 kg | 220 V / 50 Hz

DOTAZIONI DI SERIE

- Interno in acciaio AISI 304
- 6 ripiani in acciaio AISI 304
- Illuminazione a LED

Dimensioni esterne	Dimensioni con imballo	Peso Netto	Peso Lordo
1.480 x 815 x 2.085 mm	1.580 x 930 x 2.250 mm	250 kg	260 kg



ClimaTouch® Lite

Il sistema di controllo brevettato ClimaTouch® Lite (brevetto N° 0000276878) offre agli utilizzatori:

- 4 ricette microclimatiche (bovino, suino, ovino e selvaggina) per conservare carni precedentemente maturate;
- 4 ricette microclimatiche (bovino, suino, ovino e selvaggina) per conservare carni fresche;
- grazie alla propria flessibilità, consente agli utilizzatori di creare la loro ricetta microclimatica.

In totale, 9 RICETTE MICROCLIMATICHE!!!

HumiRight®

È un sistema dedicato alla corretta umidificazione e deumidificazione, con un range 20% ÷ 92%. PRIMEAT® non necessita di additivi o conservanti quali, ad esempio, blocchi di sale, evitando la potenziale crescita/proliferazione di batteri nocivi e/o muffe sul tuo prodotto.

ClimaCure®

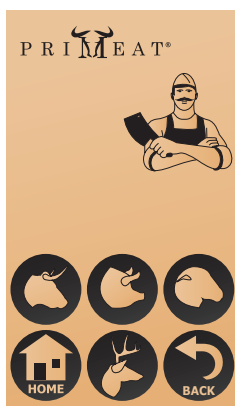
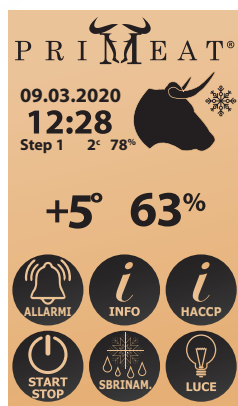
Implementa una serie di sensori ad elevate performance che monitorano costantemente l'ambiente, influenzando la gestione del microclima e garantendo un alto livello qualitativo per i tuoi prodotti.

Umidificatore

Consente di gestire attivamente il livello di umidità all'interno della vasca grazie all'addizione di H₂O vaporizzata. L'acqua viene prelevata da tanica (inclusa) o tramite collegamento a rete idrica.

DynaFlow®

L'impianto di ventilazione indiretto e regolabile progettato per assicurare una costante e corretta distribuzione dell'aria. Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, garantisce un livello elevato di sicurezza alimentare.



PRIMEAT® è il risultato di anni di studio sui metodi tradizionali di conservazione e il suo controllo brevettato rappresenta il sistema più avanzato disponibile sul mercato.



CABY s.r.l.

Via Guglielmo Cavalli, 8
15033 Casale Monferrato (AL) - ITALIA - Tel. +39 0142 79715
www.primeat.it - e-mail: info@primeat.it