



Nato con il contributo importante di un Team di esperti in stagionatura dei salumi e dei formaggi, questo apparecchio racchiude tutta la tecnologia ed affidabilità necessaria per garantire un processo di stagionatura ad altissimo livello.

*Developed with the important contribution of a team of experts in the aging of charcuteries and cheeses, this appliance features all the technology and reliability needed to guarantee a high level aging process.*

*Créé avec l'importante contribution d'une équipe d'experts dans le domaine de l'affinage des charcuteries et des fromages, cet appareil contient toute la technologie et la fiabilité nécessaires pour garantir un séchage au plus haut niveau.*

*Entwickelt dank des wichtigen Beitrags eines Teams von Experten im Bereich der Wurst- und Käseherstellung, enthält dieses Gerät die notwendige Technologie und Zuverlässigkeit, um einen Reifungsprozess auf höchstem Niveau zu garantieren.*

## CARATTERISTICHE

FEATURES / CARACTÉRISTIQUES / EIGENSCHAFTEN

AISI  
304

- Struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304;
- Stainless steel AISI 304 monocoque structure;
- Structure à monobloc en acier inox AISI 304;
- Monocoque-Ausführung aus Edelstahl AISI 304.

SCOTCH-  
BRITE

- Finitura esterna satinata scotch-brite;
- Scotch-brite external satin finish;
- Finition extérieure satinée Scotch-brite;
- Mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite).



- Porte auto-chiudenti con fermo a 90°;
- Self-closing doors with 90° stop;
- Porte à fermeture automatique automatique avec butée à 90°;
- Selbstschließende Türen mit Feststeller bei 90°;



- Piedini in acciaio inox regolabili h120/150mm;
- Stainless steel adjustable feet h120/150;
- Pieds réglables h120/150mm;
- Stellfüße aus Edelstahl H 120/150.



- Fondo interno stampato con foro di lavaggio;
- Moulded interior bottom with washing hole;
- Fond interne moulé doté d'un trou de lavage;
- Tiefgezogener Innenboden mit Reinigungsöffnung



- Circolazione aria interna indiretta e uniforme
- Indirect and uniform air circulation inside the cabinet
- Circulation d'air interne, indirecte et uniforme;
- Indirekte und gleichmäßige Luftzirkulation im Geräteinneren



- Controllo elettronico mediante display LCD con funzionalità avanzate;
- Electronic control by means of an LCD display with advanced features;
- Contrôle électronique au moyen d'un afficheur (Display) LCD à fonctions avancées;
- Elektronische Steuerung über LCD-Display mit fortgeschrittenen Funktionen;



- Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc);
- 75 mm thick insulation in high-density polyurethane foam (40 kg/mc);
- Épaisseur d'isolation 75 mm, avec mousse polyuréthanique à haute densité (40 kg/m<sup>3</sup>);
- 75 mm starke Isolierung über hochverdichtete Polyurethanschaum (40 kg/m<sup>3</sup>).



- CFC e HCFC free;
- CFC and HCFC free;
- Absence de gaz CFC et HCFC, nocifs pour l'atmosphère et l'environnement;
- CFC und HCFC free.



- Sbrinamento automatico elettrico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa;
- Automatic defrosting and manual evaporation of condensation
- Dégivrage automatique et évaporation manuelle de l'eau de condensation;
- Tiefgezogener Innenboden mit Reinigungsöffnung; automatische Abtauung;



- Sistema di umidificazione e deumidificazione automatico controllato uniformemente;
- Uniformly controlled, automatic humidification and dehumidification system;
- Système d'humidification et de déshumidification automatique contrôlée uniformément;
- Gleichmäßiges und kontrolliertes automatisches Befeuchtungs- und Entfeuchtungssystem

## DOTAZIONE STANDARD

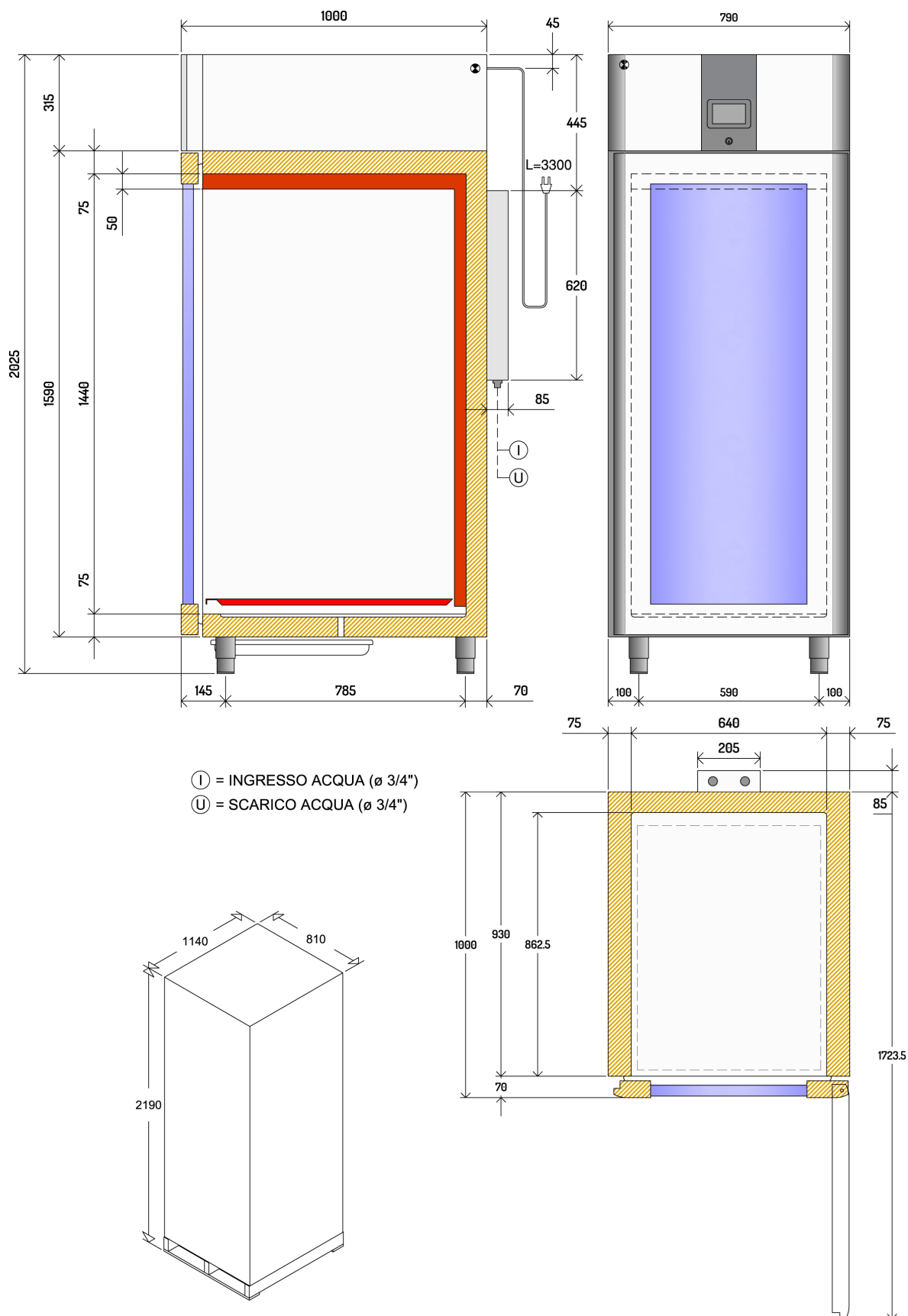
EQUIPMENT / ÉQUIPMENT / AUSRÜSTUNG



- Luce interna;
- Internal light;
- Éclairage interne;
- Innenbeleuchtung.



- Serratura di serie;
- Lock as standard;
- Serrure de série
- Serienmäßiges Schloss



I

Ingresso acqua  
Water Inlet  
D'entrée d'eau  
Wasserzulauf

 $\varnothing 3/4$ 

U

Uscita acqua  
Water Outlet  
Sortie d'eau  
Wasseraustritt

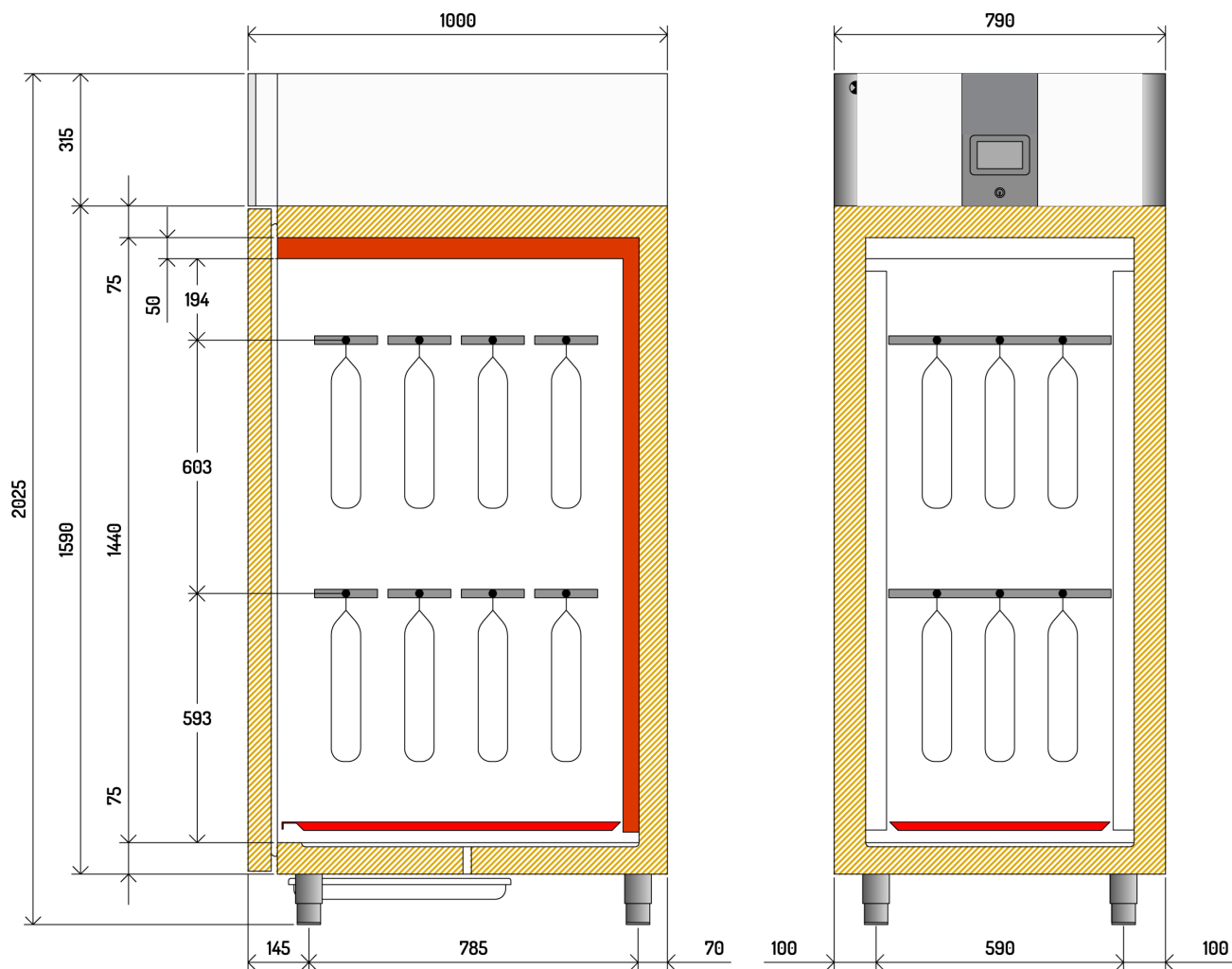
 $\varnothing 3/4$ 

AT68V1512



<b>Modello</b> - Model - Model - Gerätetyp		<b>AT68V1512</b>
	<b>STG</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Descrizione</b> - Description - Description - Beschreibung		<b>53 x 80 PV</b>
<b>Range</b>		<b>-3°C +35°C</b>
<input type="checkbox"/> <b>Funzionamento</b> - Operating Mode - Mode de fonctionnement - Betriebsmodus S = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung V = Ventilato - Ventilated - Ventilte - Umluftkühlung		<b>V</b>
<input type="checkbox"/> <b>Capacità lorda</b> - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen	<b>l</b>	<b>750</b>
<b>N° programmi</b> - N° programs - N° programmes - N° Programme		<b>20</b>
<b>N° cicli</b> - N° cycles - N° cycles - N° Zyklen		<b>6</b>
<b>Dimensioni esterne</b> - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen		
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	<b>mm</b>	<b>790</b>
Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tür	<b>mm</b>	<b>1095 / 1750</b>
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	<b>mm</b>	<b>2025</b>
<b>Dimensioni interne</b> - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen		
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	<b>mm</b>	<b>640</b>
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	<b>mm</b>	<b>860</b>
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	<b>mm</b>	<b>1360</b>
<b>Porte</b> - Doors - Portes - Türen		<b>1, Glass</b>
<b>Interasse teglie</b> - Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz	<b>mm</b>	<b>67</b>
<input type="checkbox"/> <b>Luce interna</b> - Internal light - Eclairage intérieure - Innerbeleuchtung		<b>●</b>
<b>Serratura</b> - Lock - Serrure - Schloss		<b>●</b>
<b>Sbrinamento</b> - Defrost - Dégivrages - Abtauen		
Type		<b>Electric</b>
N° Defrost in 24 hrs.		<b>6</b>
Evaporazione acqua sbrinamento / Evaporation of defrost water / Evaporation eau de dégivrage / Tauwasserverdunstung		<b>Automatic Hot Gas</b>
<b>Compressor</b>		
Model		<b>NEU6210Z</b>
Potenza - Power - Puissance - Leistung	<b>HP</b>	<b>1/3+</b>
T° Evaporation	<b>°C</b>	<b>-10</b>
Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	<b>watt</b>	<b>680</b>
<b>Refrigerante</b> - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp		<b>R134a / 1430</b>
<b>Quantità di refrigerante</b> - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	<b>gr</b>	<b>370</b>
<b>Classe Climatica</b> - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse		<b>4 40°C-40%</b>
<b>Potenza Sistemi Riscaldanti</b> - Heating Power	<b>watt</b>	<b>700</b>
<b>Potenza Generatore Vapore</b> - Steam generator power	<b>watt</b>	<b>40</b>
<b>Potenza assorbita REFRIGERAZIONE</b> - Power - Puissance - Leistung	<b>watt</b>	<b>450 / 5,2 A max</b>
<b>Tensione alimentazione</b> - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung	<b>V</b>	<b>230V~ 50Hz</b>
<b>Noise Level</b>	<b>dbA</b>	<b>53</b>
<b>Peso Netto</b> - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	<b>kg</b>	<b>160</b>

② ● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ = Optional



## KAST0001

## Dotazione

Equipmen - Equipement - Ausstattung

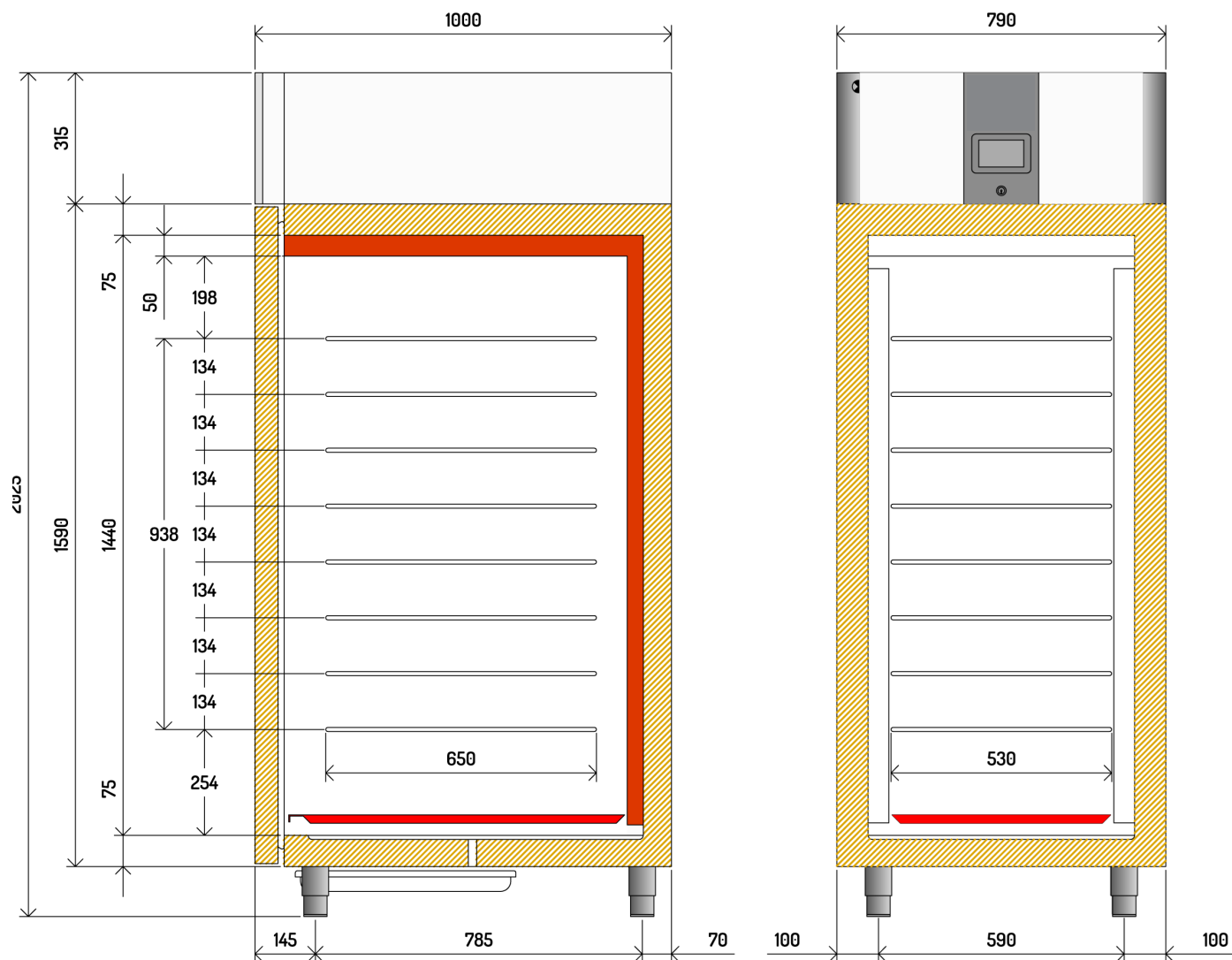
## KAST0001

2 coppie guide + 8 ganciere  
 2 Pairs of slides + 8 Meat hangers  
 2 Glissieres + 8 Crochets réglables  
 2 paar führungen + 8 Fleischgehänge

## Interasse teglie

Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz

mm



## KAST0002

**Dotazione**

Equipmen - Equipement - Ausstattung

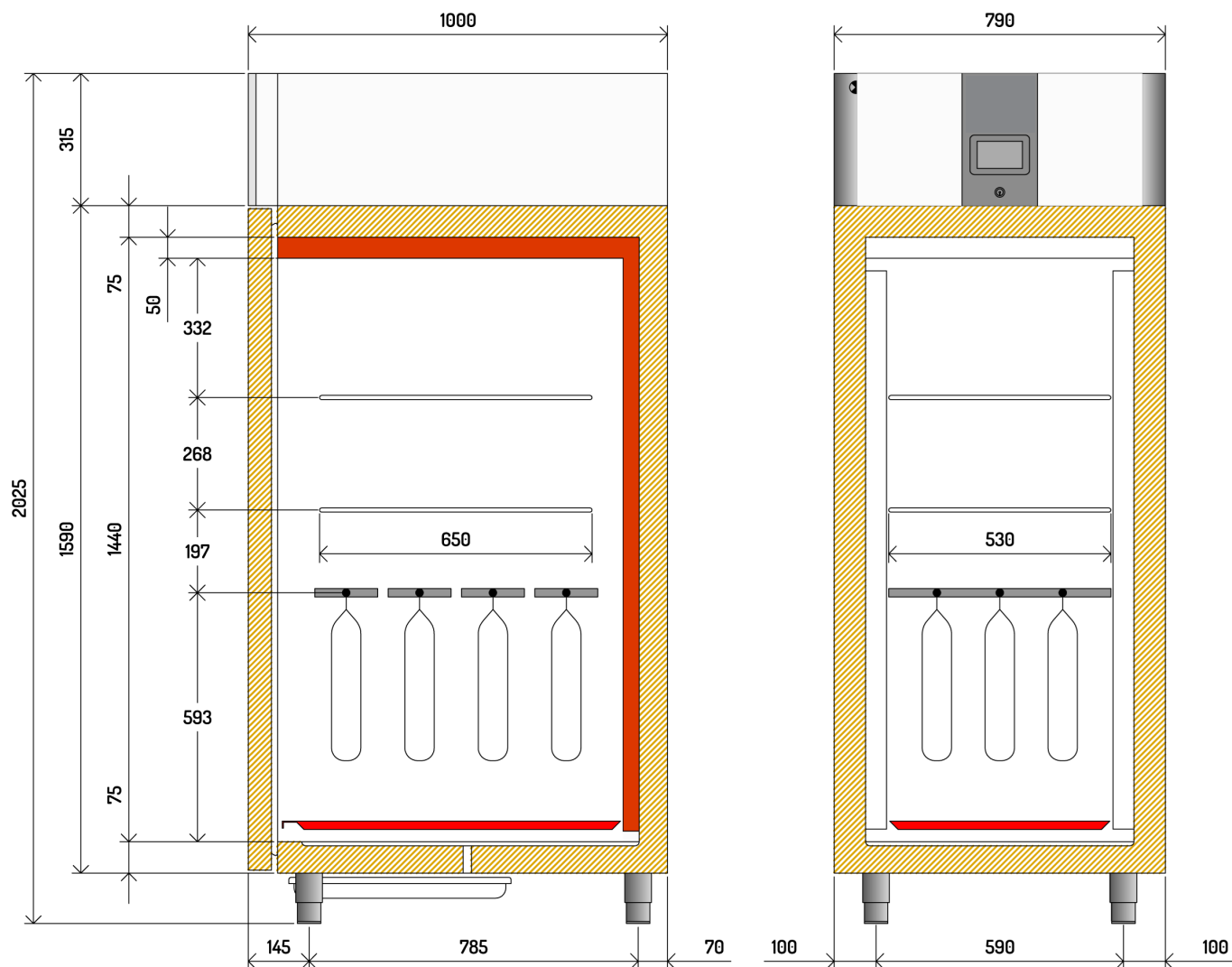
**KAST0002**

8 coppie guide + 8 ganciere  
 8 Pairs of slides + 8 Meat hangers  
 8 Glissieres + 8 Crochets réglables  
 8 paar führungen + 8 Fleischgehänge

**Interasse teglie**

Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz

mm

**KAST0003****Dotazione**

Equipmen - Equipement - Ausstattung

**KAST0001**

2 coppie guide + 8 ganciere  
 2 Pairs of slides + 8 Meat hangers  
 2 Glissieres + 8 Crochets réglables  
 2 paar führungen + 8 Fleischgehänge

**Interasse teglie**

Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz

mm