MIGSA

MADURADOR DE CARNES CON TEMPERATURA Y HUMEDAD (DRYAGER MEAT MADURING)

MODELO RTB-480L

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADO EN ACERO 201 INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR.
- 3 PARRILLAS INTERIORES AJUSTABLES
- UNA PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE.
- CAPACIDAD 480 LITROS.
- TANQUE INTERIOR ANTIMICROBIANO.
- CONTROLES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD.

CARACTERÍSTICAS TECNICAS:

- REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290.
- DESHIELO AUTOMÁTICO.
- TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 25°C.
- VOLTAJE: 110 VOLTS / 60 HZ.
- INCLUYE PLACA DE SAL Y ACCESORIOS
- CONSUMO DE ENERGÍA: 200 W
- PESO APROX. 122 KG.
- FILTRO DE CARBON ACTIVADO

CONTROLES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD

RECOMENDACIONES DE USO

- PARA ASEGURAR UN RENDIMIENTO ÓPTIMO DEL EQUIPO, MANTÉN EL RANGO DE TEMPERATURA ENTRE 0°C Y 25°C, Y AJUSTA LA HUMEDAD DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE CARNES (ENTRE 30% Y 90%).
- REALIZA REVISIONES PERIÓDICAS PARA ASEGURARTE DE QUE EL FILTRO DE VENTILACIÓN DE CARBÓN ACTIVADO Y EL SISTEMA DE ESTERILIZACIÓN UVC FUNCIONEN CORRECTAMENTE.
- ASEGÚRATE DE NO SOBRECARGAR LAS PARRILLAS Y DE QUE EL TANQUE ANTIMICROBIANO ESTÉ LIMPIO.
- PARA EL MANTENIMIENTO, REVISA LAS PARRILLAS Y EL SISTEMA DE EVAPORACIÓN DE CONDENSADOS PARA EVITAR CUALQUIER ACUMULACIÓN DE HUMEDAD.

MAXIMIZA LA CALIDAD DE TUS PRODUCTOS CON UN EQUIPO DISEÑADO PARA UN CONTROL PRECISO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD.

PAGINA WEB

www.migsa.mx

Av. Henry Ford 257-H, Bondojito, Gustavo A. Madero,
07850 Ciudad de México, CDMX

CE NOM