



Madurador de carnes con temperatura y humedad

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 técnicas

- 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



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.

Dimensiones

a) Frente: 70 cm
b) Fondo: 81 cm
c) Alto: 166 cm

