

Armario de maduración de carne MC-1000



Código del Producto:

Referencia: 1035

-
-

Descripción del Producto:

Armario con sistema para envejecer la carne naturalmente.

- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez
- Cuatro estantes, con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión
- Control de temperatura interior y nivel de humedad mediante termostato digital con sistema de descarche automático
- Evaporación automática del agua del descarche. Humidostato electrónico. Condensador de bajo mantenimiento
- Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo

- Cerradura incorporada de serie.
- Humedad: 60 - 90%

OPCIONAL (consultar):

- Acabado exterior negro o en acero inoxidable AISI-304.
- Estantes con acabado electro-pulido
- Soporte horizontal para colgar el producto interior
- Bandejas para sal del Himalaya
- Peana supletoria

Características:

Medidas interiores: 595x615x1424mm

Modelo: MC-1000

Rango de temperatura: 0 / +20°C

Medida: 700x750x1665mm

Puerta: Cristal

Número de puertas: 1

Frío: Madurador de Carne

Tipo de Puerta: Abatible

Controlador : Digital

Especiales: Para Carnes

Frío Calor Neutra: Refrigeración

Breve descripción del producto:

Maduradora de carne. Conserva y madura carnes de vacuno y cerdo.

Fotos del producto:

