



Armoire de maturation de viande MC-1000



Codes produits :

Référence 1035

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Armoire avec système pour vieillir la viande naturellement.

- Lumière LED intérieure disposée verticalement pour maximiser la visibilité du produit, sans radiation ultraviolette
- Intérieur et extérieur en tôle d'acier fournissant une grande robustesse
- Quatre étagères, avec une charge maximale de 40 kg chacune. En standard, les étagères sont en tige recouverte de plastique antibactérien
- Isolation en polyuréthane injecté écologique sans CFC, densité 40 kg/m³.
- Porte avec double vitrage et dotée de charnières avec système de retour automatique et fixation d'ouverture
- Deux pieds avant réglables en hauteur et quatre roulettes arrière pour faciliter le mouvement
- Distribution uniforme du froid à l'intérieur grâce à la conception du système de réfrigération ventilée et son évaporateur avec revêtement anticorrosion
- Contrôle de la température intérieure et du niveau d'humidité par thermostat numérique avec système de dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau du dégivrage. Humidistat électronique. Condenseur à faible entretien
- Stérilisation de l'air par UV.



- Filtre à charbon actif
- Serrure incorporée en standard.
- Humidité : 60 - 90%

OPTIONNEL (consulter) :

- Finition extérieure noire ou en acier inoxydable AISI-304.
- Étagères avec finition électro-polie
- Support horizontal pour suspendre le produit intérieur
- Plateaux pour sel de l'Himalaya
- Socle supplémentaire

caractéristiques du produit :

Mesures intérieures: 595x615x1424mm

Modèle: MC-1000

Plage de température: 0 / +20°C

Mesure: 700x750x1665mm

Porte: Cristal

Nombre de portes: 1

Froid: Maturateur de viande

Type de Porte: Pliable

Contrôleur: Numérique

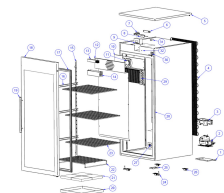
Spéciales: Pour Viandes

Froid Chaleur Neutre: Réfrigération

Description brève du produit :

Maturateur de viande. Conserve et mature les viandes de bœuf et de porc.

Galerie de produits :





Shop name

