



**ARMOIRE DE MATURATION À SEC
POUR VIANDE 850 LIT. VENTILÉE, 1
PORTE, 20XGN 2/1**

~~€ 7.987,00~~ € 5.740,00

marque : diamond

UGS : AL4S/FC

Catégories : [Armoire de maturation pour viande](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

DÉTAILS DU PRODUIT

En dotation : 3 paires de glissières + 4 crochets + 2 grilles en acier inoxydable 2/1, pour maturation viande.

Gaz réfrigérant R134.

Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque

Crémaillères et irréversibles en inox (anti basculantes), permettant de positionner les grilles à souhait (espacement 67 mm), fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités)

Portes avec poignée ergonomique (non saillante), réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte ")

Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte

De série avec serrure à clés

Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection

Groupe compresseur (T° ambiante +43°), condenseur ventilé.



Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating",
complètement caché (non apparent)
Panneau de commande TOUCH SCREEN (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.
Eclairage interne, avec interrupteur
Dégivrage automatique de l'évaporateur (électrique), nombre des dégivrages program d'usine
(modifiables à souhait)
Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)
Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super-isolé)
4 pieds en inox réglables.
Appareil intégré dans le respect de toutes les normes (CE) en vigueur.

LES +

Armoires munies d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler
température, temps (modifiables à souhait), ainsi que l'humidité (sauf modèles viande). Produits
spécifiques pour la maturation de viandes "DRY AGED MATURING", les charcuteries ainsi que les
fromages "FERMENTING AGING".
Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification (sauf
modèles viande).
Renouvellement de l'air à l'intérieure de l'armoire, extraction automatique.
Groupe à "Tampon", tropicalisé (+43°).
Isolation 75 mm "super-isolé".
Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme.
Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche).

(L x P x H) mm 790x1095x2025

T° -3°+35°

kW 0,7

Tension 230/1N 50HZ

Poids Brut (kg) 177

Volume (m³) 1.8