ARMOIRE DE MATURATION DRY AGING POUR CHARCUTERIE 850 LIT. VENTILÉE, 1 PORTE, 20X GN 2/1

~~€ 9.442,31~~ € 7.755,00

Marque : Diamond

UGS : AL4S/FS
Catégories : Armoire de maturation pour viande

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Avec humidificateur
- En dotation: 2 paires de glissières + 8 crochets à viande.
- Gaz réfrigérant R134.

- Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanise), châssis monocoque
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), permettant des positionner les grilles a souhait (espacement 67 mm), fond intérieur emboutit 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 a clés

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- 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 programme 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 construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

- **(L x P x H) mm**790 x 1095 x 2025
- **T°**-3°+35°
- **kW**0.7
- **Voltage**230/1N 50HZ
- **Poids Brut (kg)**177
- **Volume (m³)**1.8

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55