



**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 extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque
- Crémaillères et glissières 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 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