



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

~~€ 10.200,96~~ € 8.380,00

Marque : Diamond

---

**UGS** : AL4S/FGS

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

### DESCRIPTION DU PRODUIT

- Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox.
  - 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 galvanisé), 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
- 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)**182
  - **Volume (m³)**1.8