



**ARMOIRE DE MATURATION  
FERMENTATION VIEILLISSEMENT  
POUR FROMAGES 850 LIT. VENTILÉE,  
1 PORTE, 20X GN 2/1**

~~€ 9.456,80~~ € 7.780,50

marque : diamond

---

**UGS** : AL4S/FF

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### DÉTAILS DU PRODUIT

Avec humidificateur

En dotation : 8 paires de glissières + 8 grilles en plastique 2/1, pour fromages  
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 (m<sup>3</sup>) 1.8