



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

~~€ 10.215,45~~ € 8.390,00

Marque : Diamond

UGS : AL4S/FGF

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox.
 - Avec humidificateur
- En dotation: 8 paires de glissières + 8 grilles en plastique 2/1, pour fromages
 - 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.

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** 790 x 1095 x 2025
 - **T°** -3° +35°
 - **kW** 0.7
 - **Voltage** 230/1N 50HZ
 - **Poids Brut (kg)** 182



- **Volume (m³)1.8**

