



## ARMOIRE DE MATURATION

~~€ 4.255,00~~ € 3.047,50

Marque : topcold

---

**UGS** : NORDline DA 388

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

### DESCRIPTION DU PRODUIT

- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Régulation numérique et affichage de la température
  - Avec verrou
  - Humidité de 60 à 90 %
- Porte en acier inoxydable avec verre double couche à faible émissivité
  - Raccordement au réseau d'eau nécessaire
    - Poignée en acier inox
    - Tige à trois crochets
    - Éclairage intérieur LED
  - Système efficace de désinfection aux UVC

Plage de température	0 à +25 °C
Classe climatique	4
Poids brut / net	96 / 83 kg
Volume brut / net	388 / 352 l
Surface totale de présentation	0.72 m <sup>2</sup>

### Design et matériaux



Finition extérieure	Noir
Finition intérieure	Acier inoxydable
Éclairage intérieur	LED
Nombre et type de porte	1 porte vitrée à charnières
Nombre et type de tablettes	3 clayettes
<b>Froid et fonctions</b>	
Type de régulation	Électronique
Type de réfrigération	Ventilé
Type de dégivrage	Automatique
Fluide frigorigène	R600a
Charge de gaz	50 g
Thermomètre	Oui
<b>Puissance et consommation</b>	
Classe énergétique	
Consommation d'énergie	1.7 kWh/24h
Consommation énergétique annuelle	621 kWh/an
Puissance consommée	170 W
Tension / Fréquence	220-240/50 V/Hz
<b>Dimensions</b>	
Dimensions intérieures (LxPxH)	490 x 551 x 1510 mm
Dimensions extérieures (LxPxH)	595 x 710 x 1720 mm
Dimensions emballées (LxPxH)	645 x 780 x 1870 mm
Charge conteneur 40 pieds	42 pcs