

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Armoire de maturation dry aging pour viande 850 Lit. ventilée, 1 porte, 20xGN
2/1


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 1095 x 2025

Puissance en kw 0.7

Profondeur (mm): 790

Largeur (mm): 1095

Hauteur(mm): 2025

 Volume: (m³): 1,8

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> En dotation: 3 paires de glissières + 4 crochets + 2 grilles en acier inoxydable 2/1, pour maturation 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 	Référence constructeur AL4S/FC
	Volume (en L) 850
	Porte Pleine
	Températures -3°C à +35°C
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,7
	Dimensions extérieures (en mm) 790 x 1095 x 2025
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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".	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme.• Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche). <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 1095 x 2025 Puissance en kw 0.7 Profondeur (mm): 790 Largeur (mm): 1095 Hauteur(mm): 2025 Volume: (m³): 1,8 Branchement: Monophasé</p>	