

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi  
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**Armoire de maturation fermenting aging pour fromages 850 Lit. ventilée, 1 porte, 20x GN 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: (m<sup>3</sup>): 1,8

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec humidificateur</li> <li>• En dotation: 8 paires de glissières + 8 grilles en plastique 2/1, pour fromages</li> <li>• Gaz réfrigérant R134.</li> </ul>	Référence constructeur AL4S/FF 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque</li> <li>• Crêmaillères 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)</li> </ul>	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes avec poignée ergonomique (non saillante), réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisément, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte")</li> <li>• Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte</li> </ul>	

**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"> <li>• De série avec serrure a clés</li> <li>• Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection</li> <li>• Groupe compresseur (T° ambiante +43°), condenseur ventilé.</li> <li>• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)</li> <li>• Panneau de commande TOUCH SCREEN (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.</li> <li>• Eclairage interne, avec interrupteur</li> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur (électrique), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait)</li> <li>• Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super-isolé)</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.</li> <li>• 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".</li> <li>• Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification (sauf modèles viande).</li> <li>• Renouvellement de l'air à l'intérieur de l'armoire, extraction automatique.</li> <li>• Groupe à "Tampon", tropicalisé (+43°).</li> </ul>	

**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"><li>• Isolation 75 mm "super-isolé".</li><li>• Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme.</li><li>• Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche).</li></ul> <p><b>Autres informations</b></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: (m<sup>3</sup>): 1,8 Branchement: Monophasé</p>	