

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 600 Lit. ventilée, 1 porte vitrée,
20xGN 2/1 BLACK**



Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Structure monobloc • Finition extérieure plastifiée noire , finition intérieure en acier inox AISI 304 • Épaisseur d'isolation de 60 mm avec mousse de polyuréthane à haute densité (40 kg/m3) • Circulation d'air interne indirecte et uniforme • Système d'humidification et de déshumidification automatique à contrôle uniforme • Contrôle électronique par écran LCD avec fonctions avancées • Roues ø80 standard • Portes à fermeture automatique avec arrêt à 90° • Fond interne rayonné -Dégivrage électrique automatique • Évaporation automatique de l'eau de condensation • Sans CFC ni HCFC 	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>AL4S/FGCB</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>720 x 800 x 2010</td> </tr> </table>	Référence constructeur	AL4S/FGCB	Dimensions extérieures (en mm)	720 x 800 x 2010
	Référence constructeur	AL4S/FGCB			
	Dimensions extérieures (en mm)	720 x 800 x 2010			
	<p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>				

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">• Lumière interne• Serrure de série• Sonde d'humidité• En dotation: 3 jeux de guides / 4 crochets / 3 grilles inox 2/1, 53x65 cm. <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 720-Profondeur en mm : 800-Hauteur en mm : 2010-Poids en KG : 182-Puissance électrique : 0.42-Températures Positives : 0°+25°	