

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Armoire de maturation 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée, 20x GN 2/1


Description	Caractéristiques						
<ul style="list-style-type: none"> • Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox. • En dotation: 2 paires de glissières + 8 crochets à viande (4 par étagère). • 4 pieds en inox réglables. • 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") 	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>AL4S/FGE</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>790 x 1095 x 2025</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	AL4S/FGE	Dimensions extérieures (en mm)	790 x 1095 x 2025	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	AL4S/FGE						
Dimensions extérieures (en mm)	790 x 1095 x 2025						
Garantie 1 an sur les pièces 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">• 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)• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. <p>PLUS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Armoires polyvalentes munie d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température, humidité ainsi que le temps (modifiables à souhait) programmes spécifiques pour la maturation de viandes "DRY AGED MATURING", mais également pour les charcuteries ainsi que les fromages " FERMENTING AGING".• Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification.• Renouvellement de l'air a l'intérieure de l'armoire, extraction automatique.	

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">• Groupe a "Tampon", tropicalisé (+43°).• Isolation 75 mm "super-isolé".• Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme.• Microprocesseur de régulation, (100% étanche). <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 790-Profondeur en mm : 1095-Hauteur en mm : 2025-Poids en KG : 182-Puissance électrique : 0.7-Températures Positives : -3°+35°	