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 vitrée, 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^3): 1,8
Branchement: Monophasé

Description

- Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox.
- Avec humidificateur
- En dotation: 8 paires de glissières + 8 grilles en plastique 2/1, pour fromages
- Gaz réfrigérant R134.
- Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanise), 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")

Caractéristiques

Référence constructeur	AL4S/FGF
Volume (en L)	850
Porte	Vitrée
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

Description	Caractéristiques
• 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) • 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.	

Description	Caractéristiques
• Groupe à "Tampon", tropicalisé (+43°). • Isolation 75 mm "super-isolé". • Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme. • Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche). **Autres informations** 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^3): 1,8 Branchement: Monophasé	