Armoire de Maturation à Viande - 98 L HN221426





Armoire de Maturation à Viande - 98 L de HENDI constitue un choix essentiel pour les professionnels exigeants. Sa conception en inox, avec une porte vitrée battante, ne se contente pas d'esthétique ; elle assure une maturation parfaite grâce à un contrôle précis de la température (1°C à 25°C), de l'humidité et une ventilation optimale. La technologie ventilée associée à la lampe UVC garantit un séchage homogène et des propriétés antibactériennes, augmentant ainsi la tendreté et la saveur de la viande.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 1
Température Maximum (°C) : 25	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm): 620	Hauteur (mm): 830
Poids (kg): 47.82	Puissance (W): 170	Matière : Inox
Type de Froid : Ventilé	Classe Energétique : B	Gaz réfrigérant de série : R600a

Informations Logistiques:

Largeur: 0 mm Profondeur: 0 mm Hauteur: 0 mm

