

Armoire de Maturation à Viande 1 Porte - 620 x 520 x 900 mm

ILDAC1



L'Armoire de Maturation à Viande 1 Porte - 620 x 520 x 900 mm est une solution idéale pour les professionnels exigeants du secteur de la restauration. Dotée d'une porte vitrée pivotante et d'un éclairage intérieur, cette armoire sublime la présentation de la viande tout en assurant une maturation parfaite grâce à un contrôle précis de la température (3°C à 6.2°C). Son design en inox, à la fois élégant et robuste, s'intègre parfaitement dans les cuisines professionnelles ou les salles de restaurant, valorisant la qualité des produits exposés. Equipée d'un système de froid ventilé et d'un thermostat, elle garantit une conservation optimale.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Pivotante
Température Minimum (°C) : 3	Température Maximum (°C) : 6.2	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 620	Profondeur (mm) : 520	Hauteur (mm) : 900
Puissance (W) : 250	Eclairage Intérieur : Oui	Couleur : Argent / Inox
Type de Froid : Ventilé	Thermostat : Oui	Gaz réfrigérant de série : R600a

Informations Logistiques :

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