

Armoire de Maturation à Viande 2 Portes - 900 x 500 x 900

ILDAC2



Découvrez l'Armoire de Maturation à Viande 2 Portes - 900 x 500 x 900, un équipement indispensable pour les professionnels exigeants du secteur de la restauration. Conçu par des experts en viande de haute gamme, ce cabinet spécialisé permet une maturation précise sous atmosphère contrôlée. Sa finition extérieure en inox et ses portes vitrées pivotantes combinent esthétique et fonctionnalité, mettant en valeur la qualité de la viande dans votre espace de restauration. Équipé d'un thermostat et d'un éclairage intérieur, ce modèle assure une conservation optimale avec un froid ventilé.

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 : 2	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 900	Profondeur (mm) : 500	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
----------------	-------------------	----------------