

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|