

Armoire de Maturation à Viande 3 Portes - 1350 x 500 x 900

900
ILDAC3



L'Armoire de Maturation à Viande 3 Portes - 1350 x 500 x 900 est un incontournable pour les professionnels de la restauration exigeants. Équipée d'un éclairage intérieur et d'une finition extérieure en inox, cette unité allie esthétique et fonctionnalité. Avec une plage de température de 3 à 6.2°C et un système de froid ventilé, elle garantit une conservation optimale de la viande. Sa capacité triple porte vitrée permet un accès facile et une excellente visibilité des produits, favorisant ainsi une gestion efficace des stocks.

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 : 3	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1350	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 : R134a

Informations Logistiques :

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