



Découvrez notre Armoire de maturation à viande - 595 x 760 x 1270, idéale pour les professionnels de la cuisine ! Fabriquée en acier inoxydable 18/10, elle offre une finition extérieure élégante et résistante. Grâce à son système de froid ventilé, elle maintient une température homogène entre 1°C et 25°C. Équipée d'une porte vitrée, elle permet une visualisation facile des produits. Classe énergétique B et alimentation en 220V pour une utilisation économique.

## Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220 V	Type de Porte : Battante
Température Minimum (°C) : 1	Température Maximum (°C) : 25	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 595
Profondeur (mm) : 760	Hauteur (mm) : 1270	Poids (kg) : 66.5
Puissance (W) : 170	Type de Froid : Ventilé	Classe Energétique : B
Classe climatique : 8	Gaz réfrigérant de série : R600a	Type d'Inox : Acier Inox 18/10

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm