

# Armoire de Maturation à Viande - 98 L

## HN221426



Armoire de Maturation à Viande - 98 L de HENDI constitue un choix essentiel pour les professionnels exigeants. Sa conception en inox, avec une porte vitrée battante, ne se contente pas d'esthétique ; elle assure une maturation parfaite grâce à un contrôle précis de la température (1°C à 25°C), de l'humidité et une ventilation optimale. La technologie ventilée associée à la lampe UVC garantit un séchage homogène et des propriétés antibactériennes, augmentant ainsi la tendreté et la saveur de la viande.

### Caractéristiques Produit :

|                              |                               |                                  |
|------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Matière : Inox               | Alimentation : 230 V          | Type de Porte : Battante         |
| Température Minimum (°C) : 1 | Température Maximum (°C) : 25 | Porte : Vitrée                   |
| Nombre de portes : 1         | Longueur (mm) : 595           | Profondeur (mm) : 620            |
| Hauteur (mm) : 830           | Poids (kg) : 47.82            | Puissance (W) : 170              |
| Type de Froid : Ventilé      | Classe Energétique : B        | Gaz réfrigérant de série : R600a |

### Informations Logistiques :

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