

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
----------------	-------------------	----------------