Vitrine de maturation à viande murale avec 1 porte et contrôle de l'humidité, 127 litres



Codes produits :

Référence : 7525.0100

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 820
Largeur (mm): 595
Profondeur (mm): 570
Voltage V: 2 x 230
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Plage de température (°C): +1°C/+25°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 600
Nombre de portes: 1
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Couleur 2: Noir / Aisi
Puissance totale kW: 0,14
Nombre de grilles: 1x 450x500mm
Epaisseur de coupe (mm): 45
Capacite brut (L): 127
Type de froid : Ventilé
Fermeture à clé: Oui
Sur roues: Non
Eclairage: Oui, LED
Porte reversible: Oui
Niveau sonore (dB): 40
Décongelation: Automatique
Humidité relative jusqu'à (%): 60/85
Epaisseur d'isolation (mm): 45
Colis postal: Non

Vitrine de maturation à viande professionnelle murale avec 1 porte réversible et contrôle de l'humidité, d'une capacité de 127 litres. Plage de température +1°C/+25°C. Elle s'utilise en boucherie, en restauration et en hôtellerie pour l'affinage et la maturation à sec de pièces de viande en cuisine professionnelle.

Points forts :

- **1 porte réversible, contrôle de l'humidité, 127 litres**
- **Plage de température +1°C/+25°C, humidité relative 60%-85%**
- **Porte en acier inoxydable AISI 304 sans soudure, finition noire**
- **Dimensions 595x570x820 mm (LxPxH)**

Vitrine de maturation à viande professionnelle murale avec 1 porte réversible et contrôle de l'humidité, d'une capacité de 127 litres. Plage de température +1°C/+25°C. Elle s'utilise en boucherie, en restauration et en hôtellerie pour l'affinage et la maturation à sec de pièces de viande en cuisine professionnelle.

Fonction et usage professionnel

Cette vitrine de maturation à viande murale permet d'affiner et de mettre en valeur vos pièces de viande dans de bonnes conditions de température et d'humidité. Porte réversible avec fermeture à clé.

Capacité et rangement

D'une capacité brute de 127 litres, elle dispose d'une grille de 450x500 mm. Incluse 1 tige de suspension en acier inoxydable AISI 304 avec 3 crochets.

Régulation de la température et confort d'utilisation

Réglage de la température entre +1°C et +25°C, avec une humidité relative réglable entre 60% et 85%, pour une température ambiante admissible jusqu'à +43°C. Système de refroidissement par ventilateur, décongélation automatique. Éclairage LED intégré. Isolation 45 mm. Niveau sonore 40 dB.

Construction et finitions en inox

Porte en acier inoxydable AISI 304 sans soudure, finition noire. Dimensions : largeur 595 mm, profondeur 570 mm, hauteur 820 mm, pour un poids de 45 kg. Groupe froid ventilé fonctionnant au gaz réfrigérant R600.

- **1 porte réversible, contrôle de l'humidité, 127 litres**
- **Plage de température +1°C/+25°C, humidité relative 60%-85%**
- **Porte en acier inoxydable AISI 304 sans soudure, finition noire**
- **Dimensions 595x570x820 mm (LxPxH)**
- **Gaz réfrigérant R600, niveau sonore 40 dB**
- **Système de refroidissement par ventilateur, décongélation automatique, éclairage LED**
- **Incluse 1 tige de suspension AISI 304 avec 3 crochets**
- **Fermeture à clé**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette vitrine de maturation à viande ?

Cette vitrine a une capacité brute de 127 litres, avec 1 porte réversible.

Quelle est la plage de température et d'humidité de cette vitrine ?

La plage de température va de +1°C à +25°C, avec une humidité relative réglable entre 60% et 85%.

En quelle matière est fabriquée cette vitrine ?

La porte est en acier inoxydable AISI 304 sans soudure, avec une finition noire.

Quel est le gaz réfrigérant utilisé ?

Cette vitrine fonctionne au gaz réfrigérant R600.

Quelles sont les dimensions de cette vitrine ?

Elle mesure 595 mm de largeur, 570 mm de profondeur et 820 mm de hauteur, pour un poids de 45 kg.

Quels accessoires sont fournis avec cette vitrine ?

Elle est livrée avec 1 tige de suspension en acier inoxydable AISI 304 et 3 crochets.

Quelle est l'alimentation électrique de cette vitrine ?

Cette vitrine fonctionne en 230V.