

## Vitrine de maturation à viande murale avec 2 portes et contrôle de l'humidité



### Codes produits :

Référence : BFF0001

### Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185090  
Hauteur mm: 1980  
Largeur mm: 1000  
Profondeur mm: 690  
Fréquence: 50 Hz  
Phase: 1F+N  
Puissance KW Electrique: 1,400  
Plage de température: 0°C / +5°C  
Température ambiante jusqu'à: +32°C / 40% humidité  
Type de gaz réfrigérant: R290  
Capacité brut: 3 étagères  
Alimentation: Electrique  
Poids kg: 289,00  
Type de froid: Indéfini  
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non  
Nombre de portes: 2  
Type de porte: Vitrée  
Version murale contre un mur 3 faces vitrées: Oui  
Version centrale 4 faces vitrées: Non  
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

**Présentoir mural de maturation de la viande en acier inoxydable AISI 316. Présentoir mural professionnel avec verre fumé isolé et éclairage LED. Puissant système de refroidissement par circulation d'air.**

### Points forts :

- **Dimensions 1000 x 690 x 198 mm**
- **1,400 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**

**Cave de maturation à viande professionnelle** Présentoir mural de maturation de la viande professionnel

**Le présentoir mural de maturation de la viande est à la fois performant et esthétique. Son gabarit compact lui permet de prendre aisément place dans tous types d'établissements. Appareil idéal pour la mise en valeur et la maturation des viandes dans votre salle de**

**restaurant.**

**Le présentoir mural de maturation de la viande présente un système de réglage de l'humidité allant de 65 à 85 %. Le présentoir à viande est équipé d'un système de dégivrage et d'évaporation automatique de la condensation.**

**Présentoir mural de maturation de la viande pour restaurateurs**

**Présentoir mural de maturation de la viande équipé d'un poteau et de 3 étagères. L'armoire est tapissée de sel d'Himalaya. Cette armoire de maturation répond parfaitement aux exigences d'une maturation de viande idéale. Parfaite pour la maturation bœuf, de saucisses ou de jambons. L'éclairage intérieur à LED permet un contrôle visuel permanent, en plus de mettre vos viandes en valeur.**

**Découvrez notre gamme de vitrines de maintien en température pour professionnels de la restauration.**