

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



Codes produits :

Référence : BFF0002

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: Non

Version centrale 4 faces vitrées: Oui

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

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

Cave de maturation à viande professionnelle

- **Entièrement en acier inoxydable AISI 316**
- **Verre isolé L'éclairage LED**
- **Puissant système de refroidissement par circulation d'air**
- **Humidité réglable entre 65 et 85%**
- **Portes de l'aile**
- **Dégivrage automatique**
- **Verre spécialement chauffé**
- **En rouleaux**
- **Equipé d'un poteau et de 3 étagères**