



Armoire de maturation h09_220

Cave de maturation d'une capacité de 352 litres.

Armoires de maturation de la viande processus délicat qui rend la viande tendre et savoureuse. armoires destinées à la maturation de la viande, appelées armoires de maturation. La maturation est la période qui précède la consommation de la viande abattue, afin qu'elle devienne plus tendre ou qu'elle perde son odeur sauvage. Le processus de maturation se déroule en modifiant des paramètres strictement contrôlés tels que l'humidité et la température grâce à des machines spécifiques et précises appelées caves de maturation ou en anglais Meat Ager.

Caractéristiques techniques :

- Température de travail : +1°C / +25°C
- Dimensions extérieures : 710 x 595 x 1720(h) mm
- Dimensions intérieures : 552 x 485 x 1508(h) mm
- Capacité : 352 L
- Température maximale de fonctionnement : 60% - 85% HR
- Type de réfrigération : ventilé
- Type de dégivrage : automatique
- Type de gaz réfrigérant : R600a
- Évaporation de l'eau de condensation : automatique
- Contrôle de la température : électronique
- Isolation : 55 mm
- Absorption : 170 W
- Tension : 220V/50Hz
- Matériau : feuille peinte ABS double vitrage
- Éclairage intérieur : led
- Tringle avec 3 crochets

*Image purement indicative

INFORMATIONS

- Capacité 352 L
- Longueur mm 710.0000
- Profondeur en mm 595.0000
- Hauteur en mm 1720.0000



Armoire de maturation h09_220

