

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**Armoire de maturation dry aging pour viande 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée,  
20xGN 2/1**



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 1095 x 2025

Puissance en kw 0.7

Profondeur (mm): 790

Largeur (mm): 1095

Hauteur(mm): 2025

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,8

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox.</li> <li>• En dotation: 3 paires de glissières + 4 crochets + 2 grilles en acier inoxydable 2/1, pour maturation viande.</li> <li>• Gaz réfrigérant R134.</li> <li>• Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), permettant des positionner les grilles a souhait (espacement 67 mm), fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités)</li> <li>• Portes avec poignée ergonomique (non saillante), réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte")</li> </ul>	Puissance (kW)      0,7	
	Référence constructeur      AL4S/FGC	
	Hauteur (mm)      2025	
	Profondeur (mm)      1095	
	Largeur (mm)      1095	
	Températures      -3°+35°	
	Type de branchement Monophasé	
	Puissance totale (kW) 0,7	
	Longueur      790	
	Dimensions extérieures      790 x 1095 x 2025	
	voltage      230/1N 50HZ	
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte</li><li>• De série avec serrure a clés</li><li>• Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection</li><li>• Groupe compresseur (T° ambiante +43°), condenseur ventilé.</li><li>• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)</li><li>• Panneau de commande TOUCH SCREEN (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.</li><li>• Eclairage interne, avec interrupteur</li><li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur (électrique), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait)</li><li>• Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)</li><li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super-isolé)</li><li>• 4 pieds en inox réglables.</li><li>• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.</li><li>• Armoires munies d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température, temps (modifiables à souhait), ainsi que l'humidité (sauf modèles viande). Produits spécifiques pour la maturation de viandes "DRY AGED MATURING", les charcuteries ainsi que les fromages " FERMENTING AGING".</li><li>• Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification (sauf modèles viande).</li><li>• Renouvellement de l'air à l'intérieure de l'armoire, extraction automatique.</li></ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Groupe à "Tampon", tropicalisé (+43°).</li><li>• Isolation 75 mm "super-isolé".</li><li>• Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme.</li><li>• Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche).</li></ul> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 1095 x 2025 Puissance en kw 0.7 Profondeur (mm): 790 Largeur (mm): 1095 Hauteur(mm): 2025 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,8 Branchement: Monophasé</p>	