

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Armoire de maturation dry aging pour charcuterie 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée, 20x GN 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: (m³): 1,8

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox. • Avec humidificateur • En dotation: 2 paires de glissières + 8 crochets à viande. • Gaz réfrigérant R134. • Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanise), châssis monocoque • 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) • 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") 	Puissance (kW) 0,7
	Référence constructeur AL4S/FGS
	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	
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

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">• Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte• De série avec serrure a clés• Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection• Groupe compresseur (T° ambiante +43°), condenseur ventilé.• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)• Panneau de commande TOUCH SCREEN (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.• Eclairage interne, avec interrupteur• Dégivrage automatique de l'évaporateur (électrique), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait)• Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)• Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super-isolé)• 4 pieds en inox réglables.• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.• 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".• Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification (sauf modèles viande).• Renouvellement de l'air à l'intérieure de l'armoire, extraction automatique.	

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">• Groupe à "Tampon", tropicalisé (+43°).• Isolation 75 mm "super-isolé".• Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme.• Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche). <p>Autres informations</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: (m³): 1,8 Branchement: Monophasé</p>	