

ARMOIRE DE MATURATION M.A.P

Référence : 632086

Fournisseur : MAP

Prix HT : 4 606,00 €

- Dimensions : 900 x 647 x 1200 (l x p x h).
- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Portes vitrées pivotantes avec cadre inox.
- Groupe frigorifique au R134a placé en partie haute.
- Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée, plage de température M1 (0°C/+5°C).
- Dégivrage et évaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur par 2 bandes LED verticales encastrées.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Puissance absorbée : 365 W.

Idéal pour la maturation longue de la viande ou autres produits (fromages, charcuteries...).

Contrôle des paramètres : température / hygrométrie / ventilation. Évaporateur traité.

Réfrigération diffusée par la gaine dorsale micro-perforée.

