

Armoire de maturation, sous comptoir code: 204979

Boîtier, cadre et poignée de porte en acier inoxydable 18/8.
 Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E.
 Le verrouillage de la porte est inclus.
 Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement.
 Affichage de la notification et une alarme sonore lorsque l'humidité du réservoir d'eau descend en dessous de 15 %.
 Alarme indiquant que la porte est ouverte pendant plus de 3,5 minutes.
 Lampe de stérilisation UVC intégrée.
 Refroidissement forcé à l'aide d'un ventilateur.

Lumières LED placées des deux côtés de la chambre et au plafond.
 Charge max. par crochet : 25 kg.
 Charge max. de la barre de suspension : 50 kg.
 Plage de température : 2 °C - 10 °C.
 Plage d'humidité réglable : 60-85 %.
 Taux d'humidité actuel affiché.
 Conditions thermiques, de ventilation et d'humidité appropriées pour la maturation à sec de la viande.
 Inclus :
 3 crochets.
 Plateau à sel.

- + Les paramètres réglables avec l'affichage en temps réel et les alertes permettent de maintenir des conditions stables pour une maturation optimale.
- + La lampe de stérilisation UVC et le système d'alarme lorsque la porte reste ouverte répondent aux normes de la sécurité alimentaire.
- + Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E.



Code	V	W	LxWxH (W)
204979	230	350	545x600x(H)900