

Armoire de maturation à viande

221433

Le boîtier, le cadre et la poignée de la porte sont en acier inoxydable AISI 304. Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E qui augmente l'efficacité énergétique en bloquant la lumière infrarouge et les UV de l'extérieur tout en empêchant la chaleur de se transférer à l'intérieur. Le verrouillage de la porte est inclus. Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement. Notification sur l'écran et alarme sonore pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir d'eau lorsque le taux d'humidité est inférieur à 15 %. Une alarme indique que la porte est restée ouverte plus de 3.5 minutes – protection contre les perturbations incontrôlées des conditions dans la chambre. Lampe de stérilisation UVC intégrée pour empêcher la croissance bactérienne et garantir un environnement sûr pour la viande ; lorsque la porte est ouverte pendant le processus d'assaisonnement, les bactéries n'ont aucune possibilité de se développer. Refroidissement forcé par ventilateur qui assurent le niveau de circulation d'air requis. 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 : 1 à 25 °C. Plage d'humidité réglable : 60 à 85 %. Le niveau d'humidité actuel est affiché sur le panneau. Liquide de refroidissement : R600a.



Charge max. par étagère : 30 kg. Dans l'armoire, il y a : – 3 étagères, – 1 barre de suspension, – 3 crochets, – plateau à sel (sel non inclus), tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.

HENDI B.V.
 Innovatielaan 6
 6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
 ul. Firmowa 12
 62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
 Ehrling 15
 5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
 Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
 Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
 5 Metsovou Str.
 18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
 Via Leonardo da Vinci 4
 39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

Caractéristiques

Matériau intérieur	: Inox 18/10
Domaine d'utilisation	: Intérieur
Type de machine	:
Voltage	: 220-240
Plage de température de (°C)	: 1°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 25°C
Emplacement du compresseur	:
Liquide de refroidissement	: R600a
Système de refroidissement	:
Spécifications isolation	: Cyclopentan
Epaisseur isolation (mm)	: 50
Classe climatique	: 8 (24°C 55% RH)
Etiquette-énergie	: B
Porte réversible	: Oui
Accessoires inclus	:
Matières	: Inox 18/10, ABS (Acrylonitrile butadiène styrène), Verre trempé
Porte transparente	: Oui
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 595
Profondeur (mm)	: 760
Hauteur (mm)	: 1270
Volume utilisable (L)	: 233
Capacité	: 126
Unité capacité	: kg
Charge maximale	: 30
Espacement plateau (mm)	: 90
Niveau de bruit (dB)	: 69
Puissance (fournie) (W)	: 170
Panneau de commandes	: Numérique
Nombre de portes	: 1
Nombre d'étagères	: 3
Measurements	: 595x760x(H)1270
Type d'étagère	:
Réglable	: Oui

Spécifications de transport

EAN	: 8711369221433
Intrastat code	: 84185090
Gross weight (kg)	: 78
Poids net (kg)	: 66.5
Plastic packaging (gram)	: 1500

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu