

Armário de maturação a seco sob bancada code: 221426

Corpo, estrutura da porta e puxador da porta fabricados em aço inoxidável 18/8.

Porta feita de 2 camadas de vidro temperado Low-E escurecido, que aumenta a eficiência energética ao bloquear a luz infravermelha e UV do exterior, evitando ao mesmo tempo que o calor se transfira para o interior. Bloqueio da porta incluído.

Recipiente para água destilada feito de ABS – a água destilada deve ser inserida manualmente.

Notificação no visor e alarme sonoro para avisar quando a humidade for inferior a 15% para o utilizador encher o recipiente de água.

Alarme indicador de quando a porta fica aberta por mais de 3,5 minutos – proteção contra perturbações não controladas das condições no interior da câmara frigorífica.

Lâmpada de esterilização UVC incorporada para prevenir o crescimento bacteriano e garantir um ambiente seguro para a carne; quando a porta é aberta durante o processo

de tempero, as bactérias não têm oportunidade de se desenvolver.

Refrigeração forçada através de um ventilador que garantem o nível necessário de circulação de ar.

Luzes LED colocadas em ambos os lados da câmara e no teto.

Carga máx. por gancho: 25 kg.

Carga máx. do varão: 50 kg.

Intervalo de humidade ajustável: 60-85%.

O nível de humidade atual é apresentado no painel. Carga máx. por prateleira: 30 kg.

Acessórios incluídos no armário:

– prateleira,

– 1 varão,

– 3 ganchos,

– tabuleiro de sal (sal não incluído),

todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável 18/8.

-  Condições térmicas, de ventilação e de humidade adequadas para carne maturada
-  Vidro temperado de baixa emissividade – alta eficiência energética
-  Lâmpada UVC – efeito antibacteriano
-  Excelente circulação de ar – resulta numa secagem consistente
-  Ganchos e tabuleiro de sal incluídos no conjunto





HENDI

Tools for Chefs

221426

220-240

170

595x620x(H)830