

Armoire de Maturation Dry Age 63 - Noir - 63 L BR700840



Cette **Armoire de Maturation Dry Age 63** offre des conditions parfaites pour la maturation de la viande. Fabriquée en acier inoxydable, elle a une capacité de 63 litres et une plage de température de 2 °C à 14 °C. Dimensions : L 400 x P 605 x H 875 mm. Porte à 1 battant en verre.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Volume (L) : 63	Type de Porte : Battante
Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 14	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Finition Extérieure : Chrome	Longueur (mm) : 395
Profondeur (mm) : 605	Hauteur (mm) : 876	Poids (kg) : 40.6
Puissance (W) : 135	Matière : Inox	Couleur : Noir
Type de Froid : Ventilé	Thermostat : Oui	Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 38°C
Classe climatique : ST (18 à 38°C)	Gaz réfrigérant de série : R600a	

Informations Logistiques :

Largeur : 610 mm	Profondeur : 470 mm	Hauteur : 930 mm
------------------	---------------------	------------------