

# Armoire de Maturation à Viande - 98 L

## HN221426



Armoire de Maturation à Viande - 98 L de HENDI constitue un choix essentiel pour les professionnels exigeants. Sa conception en inox, avec une porte vitrée battante, ne se contente pas d'esthétique ; elle assure une maturation parfaite grâce à un contrôle précis de la température (1°C à 25°C), de l'humidité et une ventilation optimale. La technologie ventilée associée à la lampe UVC garantit un séchage homogène et des propriétés antibactériennes, augmentant ainsi la tendreté et la saveur de la viande.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                          |                                  |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| Alimentation : 230 V          | Type de Porte : Battante | Température Minimum (°C) : 1     |
| Température Maximum (°C) : 25 | Porte : Vitrée           | Nombre de portes : 1             |
| Longueur (mm) : 595           | Profondeur (mm) : 620    | Hauteur (mm) : 830               |
| Poids (kg) : 47.82            | Puissance (W) : 170      | Matière : Inox                   |
| Type de Froid : Ventilé       | Classe Energétique : B   | Gaz réfrigérant de série : R600a |

### Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|