



HENDI

Tools for Chefs

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	Matière : Inox	Puissance (W) : 170
Type de Froid : Ventilé	Classe Energétique : B	Gaz réfrigérant de série : R600a

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm