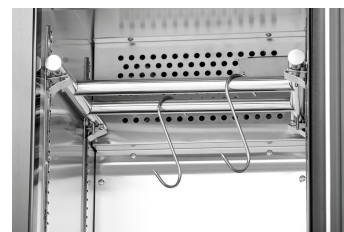


Armoire de maturation Dry Age 63

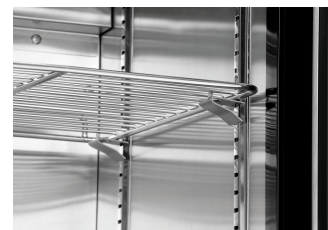


- Conditions climatiques optimales pour la maturation de la viande
 - ✓ Humidité de l'air réglable par pas de 1%
 - ✓ Température réglable par pas de 1°C
- Convient pour la maturation suspendue ou couchée de viande de porc, de boeuf et de gibier de qualité



Description

Des viandes de très haute qualité. L'armoire de maturation Dry Age offre les conditions idéales pour la maturation de la viande.



Caractéristiques

• Matériau à l'intérieur :	Acier inoxydable
• Couleur :	Noir
• Contenance :	63 litre(s)
• Dimensions intérieures :	L 310 x P 370 x H 480 mm
• Plage de température :	de 2 °C à 14 °C
• Réglage de la température :	Électronique
	Par intervalles de 1 °C
• Humidité de l'air :	50 % à 85 %
• Réglage de la température :	Par intervalles de 1 %
• Nombre de filtres :	1
• Type de filtre :	Charbon actif
• Thermostat :	Oui
• Isolation :	Cyclopentane C5H10
• Lampe UV :	Oui
• Réservoir d'eau :	300 ml
• Réfrigération :	Air ventilé
• Réfrigérant :	R600a / 0,023 kg

- Décontamination du compartiment intérieur par la lumière UV avant, pendant et après le processus de maturation

► Continuer à la page suivante



Armoire de maturation Dry Age 63

• Classe de climat :	ST
• Température ambiante :	18 °C à 38 °C
• GWP :	3
• Fonction de décongélation automatique :	Non
• Évaporation de l'eau de condensation :	Oui
• Type de tablette intermédiaire :	Grilles
• Nombre de tablettes intermédiaires :	4
• Dimensions étagère intermédiaire :	L 295 x P 245 mm
• Tablettes intermédiaires réglables en hauteur :	Oui
• Charge max. des tablettes intermédiaires :	15 kg
• Dimensions des barres :	L 295 x P 305 x H 30 mm
• Charge max. par support de suspension :	20 kg
• Verrouillable :	Oui
• Éclairage intérieur :	LED
• Affichage numérique :	Oui
• Commande :	Tactile
• Nombre de portes :	1
• Type de porte :	Porte à battant, verre
• Type de vitrage :	Triple vitrage
	Teinté
	Verre à filtre UV
• Verre trempé :	Oui
• Butée de porte :	À droite
• Butée de porte interchangeable :	Non
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Témoin lumineux de contrôle :	-
• Propriétés :	Lumière UV antibactérienne Neutralisation des odeurs grâce au filtre au charbon actif 1 filtre au charbon actif 1 plaque collectrice 1 poignée avec matériel de montage 1 support de suspension + 3 crochets de boucher 2 clés 4 grilles en acier inoxydable 1 filtre d'humidité + 1 filtre de recharge + support + bac d'égouttage
• Puissance :	0.135 kW 230 V 50 Hz
• Matériau :	Verre Tôle d'acier
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 395 x P 605 x H 880 mm
• Poids :	40,6 kg



Armoire de maturation Dry Age 63

Produits complémentaires

Thermomètre infrarouge D5500



- | | |
|-------------------------------|--|
| • Modèle : | Numérique |
| • Grand champ d'affichage : | L 24 x H 23 mm |
| • Avec sonde de température : | Non |
| • Conçu pour : | Mesures de la température de surface (infrarouge)
Contrôle de la température durant le transport et le stockage |

Code-No. 292059
GTIN 4015613885797