Armoire de maturation, sous comptoir code: 204979

Boîtier, cadre et poignée de porte en acier inoxydable 18/8.
Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E.
Le verrouillage de la porte est inclus.
Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement.
Affichage de la notification et une alarme sonore lorsque l'humidité du réservoir d'eau descend en dessous de 15 %.
Alarme indiquant que la porte est ouverte pendant plus de 3,5 minutes.
Lampe de stérilisation UVC intégrée.
Refroidissement forcé à l'aide d'un ventilateur.
Lumières LED placées des deux côtés de la chambre et au plafond.
Charge max. par crochet : 25 kg.
Charge max. de la barre de suspension : 50 kg.
Plage de température : 2 °C - 10 °C.
Plage d'humidité réglable : 60-85 %.
Taux d'humidité actuel affiché.
Conditions thermiques, de ventilation et d'humidité appropriées pour la maturation à sec de la viande.
Inclus :
3 crochets.
Plateau à sel.



CARACTÉRISTIQUES

Classe climatique	cc4	Epaisseur isolation (mm)	45
Couleur	Argent	Nombre de portes	1
Panneau de commandes	Numérique	Nombre d'étagères	1
Type de porte	Hinged	Type d'emballage	Boîte
Puissance (fournie) (W)	350	Quantité d'emballage marketing	1
Largeur (mm)	545	Longueur intérieure (mm)	355
Profondeur (mm)	600	Largeur intérieure (mm)	510
Hauteur (mm)	900	Hauteur intérieure (mm)	745
Dimensions	545x600x(H)900	Volume maximale (L)	148
Matières principales	Plastiques, Métaux, Verre	Volume utilisable (L)	138
Matières	Inox 18/8, ABS (Acrylonitrile butadiène styrène), Verre trempé		

HENDI
Tools for Chefs

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369204979	Emballages en plastique (en grammes)	500
Code Intrastat	84198180	Pays d'origine	Hong Kong
Unité de vente par palette	2	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	59