

Armoire de Maturation à Viande - 352 L

HN204962



Découvrez notre Armoire de Maturation à Viande - L 595 mm x P 710 pour une conservation optimale de vos produits. Avec une puissance de 170 W et une capacité de 81.50 kg, notre armoire garantit une température maximale de 25°C et une température minimale de 1°C. Son design en inox et sa porte vitrée offrent un aspect esthétique et pratique pour les professionnels de la cuisine. Optez pour la qualité avec notre Armoire de Maturation à Viande, dotée d'un système de froid ventilé, d'une classe énergétique B et d'un gaz réfrigérant R600a.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220 V	Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 1
Température Maximum (°C) : 25	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Longueur (mm) : 695	Profondeur (mm) : 760	Hauteur (mm) : 1720
Poids (kg) : 81.50	Matière : Inox	Puissance (W) : 170
Type de Froid : Ventilé	Classe Energétique : B	Gaz réfrigérant de série : R600a
Type d'Inox : Acier Inox 18/10		

Informations Logistiques :

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