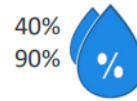
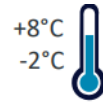


ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inox plastifié noir (sauf partie arrière) pour DAV et en acier inox AISI-304 (sauf partie arrière) pour DA
- Armoire de maturation inox 2 portes vitrées (DA-1002)
- Armoire de maturation inox 2 portes vitrées (DA-2003)
- Vitrines dont la température de travail est comprise entre -2°+8°C et une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau externe).
- Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec le système de contrôle de la température de travail. (maturation)
- -Possibilité de contrôler à distance ou sur place le et de contrôler sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce - système de contrôle avancé incorporé dans l'installation
- Système de contrôle avancé incorporé dans l'équipement.

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Conso (W)
DA-1002	-2°C +8°C	1370	850	2130	4	2	1404	230V-50Hz	R290	845	440
DA-2003	-2°C +8°C	2055	850	2130	6	3	2197		R290	1710	642

OPTIONS

- Module Bluetooth ou WIFI
- Filtre à charbon actif
- Etagère supplémentaire
- HACCP
- Barres de boucherie supplémentaires
- Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)
- Plateau pour 3 blocs de sel
- 230v 60Hz



OPTIONS

Systeme de contrôle :



Finitions :

