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

