

Armoire de Maturation Dry Age 380 - 380 L

BR700841



Bartscher

Cette **Armoire de Maturation Dry Age 380** offre les conditions idéales pour la maturation des viandes dans un style qui convient parfaitement aux bouchers et aux professionnels de la restauration. Son intérieur est en acier inoxydable, sa porte en verre à un battant et sa plage de température de 2 °C à 14 °C conviennent aux professionnels. Elle a une contenance de 380 litres et des dimensions de L 595 x P 750 x H 1865mm.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Volume (L) : 380	Type de Porte : Battante
Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 14	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm) : 750
Hauteur (mm) : 1865	Poids (kg) : 104	Puissance (W) : 410
Matière : Inox	Couleur : Noir	Type de Froid : Ventilé
Thermostat : Oui	Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 38°C	Classe climatique : ST (18 à 38°C)

Gaz réfrigérant de série : R600a

Informations Logistiques :

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