HENDI
Tools for Chefs

Armoire de maturation à viande code: 204962

Le boîtier, le cadre et la poignée de la porte sont en acier inoxydable 18/8.
Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E qui augmente l'efficacité énergétique en bloquant la lumière infrarouge et les UV de l'extérieur tout en empêchant la chaleur de se transférer à l'intérieur. Le verrouillage de la porte est inclus.
Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement.
Notification sur l'écran et alarme sonore pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir d'eau lorsque le taux d'humidité est inférieur à 15 %.
Une alarme indique que la porte est restée ouverte plus de 3.5 minutes – protection contre les perturbations incontrôlées des conditions dans la chambre.
Lampe de stérilisation UVC intégrée pour empêcher la croissance bactérienne et garantir un environnement sûr pour la viande ; lorsque la porte est ouverte pendant le processus d'assaisonnement, les bactéries n'ont aucune possibilité de se développer.
Refroidissement forcée par ventilateur qui assurent le niveau de circulation d'air requis.
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 d'humidité réglable : 60 à 85 %.
Le niveau d'humidité actuel est affiché sur le panneau.
Charge max. par étagère : 25 kg.
Dans l'armoire, il y a :
– 3 étagères,
– 1 barre de suspension,
– 3 crochets,
– plateau à sel (sel non inclus),
tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable 18/8.

- Conditions thermiques, ventilation et humidité optimales pour la maturation sèche de la viande
- Verre trempé à faible émissivité - haute efficacité énergétique
- Lampe UVC – effet antibactérien
- Excellente circulation de l'air - pour un séchage homogène
- Crochets et plateau à sel inclus







Code	V	W	LxWxH (W)
204962	230	170	710x595x(H)1720