Armário de maturação a seco **code: 204962**

Corpo, estrutura da porta e puxador da porta fabricados em aço inoxidável 18/8.
Porta feita de 2 camadas de vidro temperado Low-E escurecido, que aumenta a eficiência energética ao bloquear a luz infravermelha e UV do exterior, evitando ao mesmo tempo que o calor se transfira para o interior. Bloqueio da porta incluído.
Recipiente para água destilada feito de ABS – a água destilada deve ser inserida manualmente.
Notificação no visor e alarme sonoro para avisar quando a humidade for inferior a 15% para o utilizador encher o recipiente de água.
Alarme indicador de quando a porta fica aberta por mais de 3,5 minutos – proteção contra perturbações não controladas das condições no interior da câmara frigorífica.
Lâmpada de esterilização UVC incorporada para prevenir o crescimento bacteriano e garantir um ambiente seguro para a carne; quando a porta é aberta durante o processo de tempero, as bactérias não têm oportunidade de se desenvolver.
Refrigeração forçado através de um ventilador que garantem o nível necessário de circulação de ar.
Luzes LED colocadas em ambos os lados da câmara e no teto.
Carga máx. por gancho: 25 kg.
Carga máx. do varão: 50 kg.
Intervalo de humidade ajustável: 60-85%.
O nível de humidade atual é apresentado no painel. Carga máx. por prateleira: 25 kg.
Acessórios incluídos no armário:
– 3 prateleiras,
– 1 varão,
– 3 ganchos,
– tabuleiro de sal (sal não incluído),
todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável 18/8.

- Condições térmicas, de ventilação e de humidade adequadas para carne maturada
- Vidro temperado de baixa emissividade – alta eficiência energética
- Lâmpada UVC – efeito antibacteriano
- Excelente circulação de ar – resulta numa secagem consistente
- Ganchos e tabuleiro de sal incluídos no conjunto







CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)

HENDI
Tools for Chefs

204962	230	170	710x595x(H)1720