ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDES

VIANDES

+ Idéal pour la maturation du boeuf
+ Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée

VIANDE 2 PV

VIANDE 1 PV

- **Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.**
- **Isolation haute densité 75 mm par mousse polyuréthane écologique.**
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) avec cadre(s) en aluminium.
- Système de fermeture à clés pour chaque porte.
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- Bac inox récupérateur des exsudats.
- **Groupe frigorifique au R290a placé en partie haute.**
- Réfrigération ventilée plage de température M1 (-2°C / +8°C).
- Dégivrage et évaporation des condensats automatique.
- **Eclairage intérieur, LED basse consommation spécifique viande.**
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée : 1 porte 361 W / 2 portes 525 W.

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE SUSPENTES	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
VIANDE 1 P	1 PLEINE	700 Litres	100 kg sur 6 barres inox	730 x 835 x 2095	112 kg
VIANDE 2 P	2 PLEINES	1400 Litres	180 kg sur 6 barres inox	1460 x 835 x 2095	172 kg
VIANDE 1 PV	1 VITREE	700 Litres	100 kg sur 6 barres inox	730 x 835 x 2095	112 kg
VIANDE 2 PV	2 VITREES	1400 Litres	180 kg sur 6 barres inox	1460 x 835 x 2095	172 kg

OPTIONS
Barre inox à suspendre pour armoire
Supports latéraux pour suspentes (la paire)
Kit roulettes avec freins
Plus-value peinture époxy satinée externe, RAL au choix

SOMMAIRE

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VIANDES

ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDES

+ Idéal pour la maturation du boeuf
+ Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée

- **Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.**
- **Isolation haute densité 75 mm par mousse polyuréthane écologique.**
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) avec cadre(s) en aluminium.
- Système de fermeture à clés pour chaque porte.
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- Bac inox récupérateur des exsudats.
- **Groupe frigorifique au R290a placé en partie haute.**
- Réfrigération ventilée plage de température M1 (-2°C / +8°C).
- Dégivrage et évaporation des condensats automatique.
- **Eclairage intérieur, LED basse consommation spécifique viande.**
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée : 1 porte 361 W / 2 portes 525 W.

VIANDE 2 PG

VIANDE 1 PG

SOMMAIRE

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE GRILLES GN 2/1	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
VIANDE 1 P G	1 PLEINE	700 Litres	90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1	730 x 835 x 2095	112 kg
VIANDE 2 P G	2 PLEINES	1400 Litres	180 kg sur 6 grilles inox GN 2/1	1460 x 835 x 2095	172 kg
VIANDE 1 PV G	1 VITREE	700 Litres	90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1	730 x 835 x 2095	112 kg
VIANDE 2 PV G	2 VITREES	1400 Litres	180 kg sur 6 grilles inox GN 2/1	1460 x 835 x 2095	172 kg

OPTIONS
Grille inox GN 2/1 + jeu de glissières inox supplémentaires
Kit roulettes avec freins
Plus-value peinture époxy satinée externe, RAL au choix

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.