

ARMOIRES DE MATURATION OU DE SECHAGE



VIANDES



CHARCUTERIES

- + Idéal pour la maturation des viandes ou le séchage des charcuteries traditionnelles suspendues
- + Contrôle total des paramètres de maturation ou de séchage



MATURE 2 PV



MATURE 1 PV

- **Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.**
- Isolation haute densité 60 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 R134a placé en partie haute.
- **Réfrigération / chauffe ventilée plage de température M4 (-2°C / +35°C).**
- **Régulation comprenant : température (froid et chaud) / humidité / ventilation.**
- **Évaporateur traité anticorrosion.**
- Dégivrage et évaporation des condensats automatique.
- Éclairage intérieur, LED basse consommation spécifique viande.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée : 700 W.

SOMMAIRE

PHASES DE FONCTIONNEMENT

1. Égouttage de 6 heures : T°C +24° - Humidité 99%.
2. Séchage de 24 heures : T°C +21°C - Humidité 70%.
3. Séchage de 24 heures : T°C +20°C - Humidité 72%.
4. Séchage de 24 heures : T°C +19°C - Humidité 74%.
5. Séchage de 24 heures : T°C +18°C - Humidité 76%.
6. Séchage de 24 heures : T°C +17°C - Humidité 78%.
7. Maintien jusqu'à 90 jours : T°C +14°C - Humidité 80%. Cette durée de maintien peut varier selon le séchage désiré ou le calibre de la charcuterie. C'est à partir de cette date que la charcuterie est dite sèche et peut être vendue.

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE SUSPENTES	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
MATURE 1 P	1 PLEINE	700 Litres	100 kg sur 6 barres inox	720 x 850 x 2070	112 kg
MATURE 2 P	2 PLEINES	1400 Litres	180 kg sur 6 barres inox	1440 x 850 x 2070	172 kg
MATURE 1 PV	1 VITREE	700 Litres	100 kg sur 6 barres inox	720 x 850 x 2070	112 kg
MATURE 2 PV	2 VITREES	1400 Litres	180 kg sur 6 barres inox	1440 x 850 x 2070	172 kg

OPTIONS

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



VIANDES



CHARCUTERIES

ARMOIRES DE MATURATION OU DE SECHAGE

- + Idéal pour la maturation des viandes ou le séchage des charcuteries traditionnelles sur grilles
- + Contrôle total des paramètres de maturation ou de séchage

- **Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.**
- Isolation haute densité 60 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 R134a placé en partie haute.
- **Réfrigération / chauffe ventilée plage de température M4 (-2°C / +35°C).**
- **Régulation comprenant : température (froid et chaud) / humidité / ventilation.**
- **Évaporateur traité anticorrosion.**
- Dégivrage et évaporation des condensats automatique.
- Éclairage intérieur, LED basse consommation spécifique viande.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée : 700 W.



MATURE 2 PG



MATURE 1 PG

SOMMAIRE

PHASES DE FONCTIONNEMENT

1. Égouttage de 6 heures : T°C +24° - Humidité 99%.
2. Séchage de 24 heures : T°C +21°C - Humidité 70%.
3. Séchage de 24 heures : T°C +20°C - Humidité 72%.
4. Séchage de 24 heures : T°C +19°C - Humidité 74%.
5. Séchage de 24 heures : T°C +18°C - Humidité 76%.
6. Séchage de 24 heures : T°C +17°C - Humidité 78%.
7. Maintien jusqu'à 90 jours : T°C +14°C - Humidité 80%. Cette durée de maintien peut varier selon le séchage désiré ou le calibre de la charcuterie. C'est à partir de cette date que la charcuterie est dite sèche et peut être vendue.

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE GRILLES GN 2/1	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
MATURE 1 P G	1 PLEINE	700 Litres	90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1	720 x 850 x 2070	112 kg
MATURE 2 P G	2 PLEINES	1400 Litres	180 kg sur 6 grilles inox GN 2/1	1440 x 850 x 2070	172 kg
MATURE 1 PV G	1 VITREE	700 Litres	90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1	720 x 850 x 2070	112 kg
MATURE 2 PV G	2 VITREES	1400 Litres	180 kg sur 6 grilles inox GN 2/1	1440 x 850 x 2070	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.

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2024 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51