



ARMOIRES DE MATURATION DES VIANDES

- + Idéal pour la maturation des viandes
- + Gestion de l'hygrométrie active
- + Lampe de stérilisation UVC de l'enceinte

- 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) sérigraphiées noire(s).
- Fermeture à clé pour chaque porte.
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- **Groupe frigorifique au R290a placé en partie haute.**
- **Réfrigération ventilée plage de température M1 (0°C / +5°C).**
- **Régulation tactile EVCO EVJ 506 régulant : température et hygrométrie.**
- **Stérilisation automatique de l'enceinte par lampe UVC.**
- Evaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur, LED basse consommation spécial viandes.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée maxi : 1 porte ou 2 portes pleines: 480 W / 1 porte ou 2 portes vitrées: 800 W.



MATURATION 1PV G avec option coloris fronton noir + suspenste inox

SOMMAIRE

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
MATURATION 1P G	1 PLEINE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 830 x 2050	120 kg
MATURATION 1PV G	1 VITREE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 830 x 2050	130 kg
MATURATION 2P G	2 PLEINES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 830 x 2050	170 kg
MATURATION 2PV G	2 VITREES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 830 x 2050	190 kg

OPTIONS

Grille inox perforée + jeu de glissières inox

Grille inox GN2/1 au lieu de grille inox standard

Kit paire de glissières + 2 suspentes inox maxi 25 kg

Kit roulettes avec freins

Plus-value peinture époxy satinée extérieure RAL au choix



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51