

# ARMARIOS MADURADOR



## Características generales:

### Una nueva tendencia

El proceso de maduración permite que las enzimas actúen sobre los tejidos para hacer de la carne un alimento exquisito y sabroso convirtiéndose en una tendencia gastronómica cada vez más extendida.

### Estantes Perforados o Barra extraible para colgar la carne

Barra para colgar con una carga máxima de 50 kg. Ofrece la ventaja de extraer el corte de carne deseado sin tener que mover los situados delante; Estantes perforados de acero inoxidable AISI 304 con una carga máxima de 70 kg.

- Puerta de Vidrio iluminada.
- Seguridad alimentaria garantizada.
- Deluxe Meat garantiza un ambiente con una temperatura, humedad y ventilación controladas, de acuerdo con las metodologías HACCP. El compartimento refrigerado y los materiales de soporte de la carne son de acero inoxidable AISI 304, de conformidad con la regulación sobre contacto alimentario.
- Estructura en acero inoxidable AISI304
- Pantalla de alta visibilidad y regulación de humedad de 3 pasos.
- Cerradura.
- Manija de altura completa, puerta reversible y de fácil apertura. Junta magnética extraíble.
- Iluminación led interna.
- Esquinas internas redondeadas.
- Pies de acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Sistema de fijación a pared (Versión GA).
- Descongelación eléctrica (mediante resistencias) en los equipos con Gas R290a.
- Alimentación: 230V / 1 / 50 Hz.
- Líquido refrigerante R290a.
- BK: Color negro

### Dotación:

700... RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (530x650mm.)

700... GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (530x650mm.)

1000...RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (600x800mm.)

1000...GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (600x800mm.)



		DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GA PV	DE700 RF PV BK	DE700 GA PV BK
<b>Bandejas Perforadas</b>	<b>Uds.</b>	3	-	3	-	3	-
<b>530 x 650mm</b>							
<b>Gancho + Bandeja recogida líquido</b>	<b>Uds.</b>	-	1+1	-	1+1	-	1+1
<b>Temperatura trabajo</b>	<b>°C</b>	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10
<b>Potencia frigorífica</b>	<b>W</b>	550	550	550	550	550	550
<b>Potencia absorción</b>	<b>W</b>	433	433	433	433	433	433
<b>Acabado</b>		INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	NEGRO	NEGRO
<b>Peso neto</b>	<b>Kg</b>	121	121	132	132	132	132

# DE700 / DE700 BK

DE700 RF



DE700 RF BK  
+accesorio cubre pies



DE700 RF

DE700 GA

DE700 RF PV

DE700 GA PV

DE700 RF PV BK

DE700 GA PV BK

		DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GA PV	DE700 RF PV BK	DE700 GA PV BK
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 810 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 840 x 2200	760 x 840 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200