

Meat 400 & Meat 1000 DG

Vitrine de maturation

Les points forts

- ✓ Crochet pour suspendre la viande
- ✓ Vision 360°
- ✓ Spéciale maturation

■ ■ Fabriquée en Italie



Caractéristiques techniques



- 4 faces avec double vitrage
- Grilles de ventilation en acier inoxydable
- Double vitrage avec isolation à l'air sec
- LED UV avec filtre céramique
- Crochet + étagères
- Sur roues
- Température +1/+2°C
- Froid ventilé
- Système de production et gestion de l'humidité réglable de 50 à 80%
- Gaz R290

Options disponibles

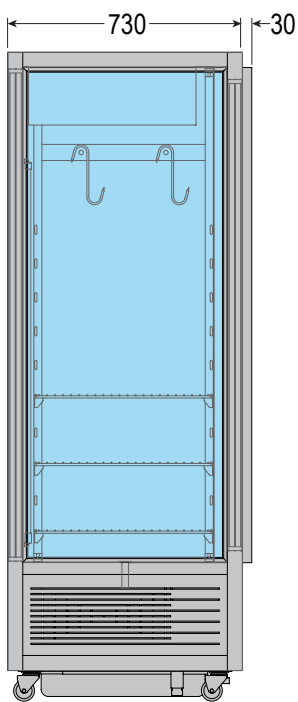
- Lumière LED rose
- Fermeture à clés
- Armoire maturation de la viande

Dimensions vitrine

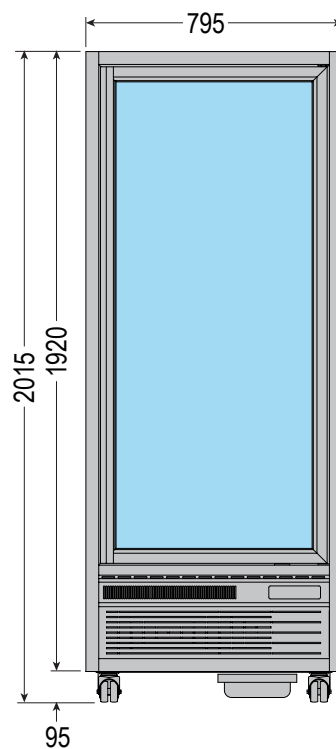
| Modèle | Dimensions | Volume | Puissance | Humidité |
|---------------------|----------------------|--------|-----------|----------|
| Meat 400 DG | 795 x 760 x 2015 mm | 550 L | 500 W | 50 - 80% |
| Meat 1000 DG | 1542 x 760 x 2015 mm | 1150 L | 900 W | 50 - 80% |

Plans de coupe

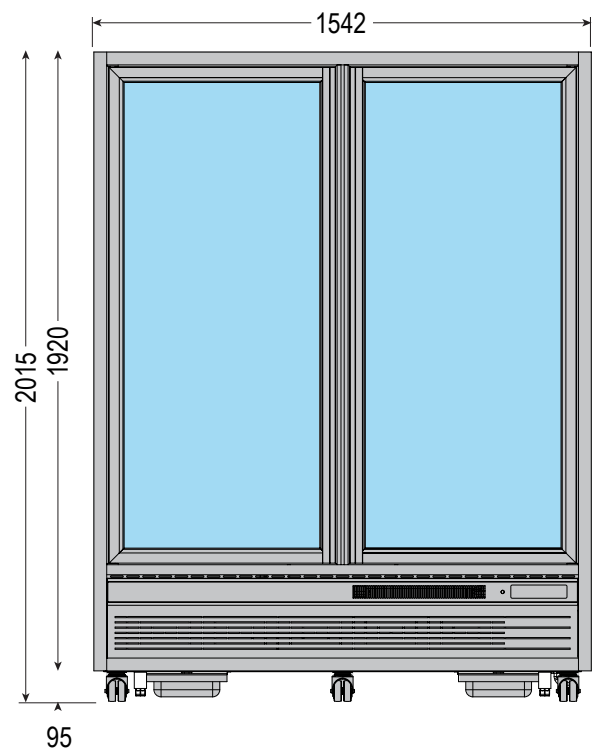
Vue de profil



Meat 400



Meat 1000



Armoires de maturation **Meat 400 & Meat 1000 DG**



Besoin d'un devis ou de conseils ?
Contactez notre équipe au 04 48 92 00 17