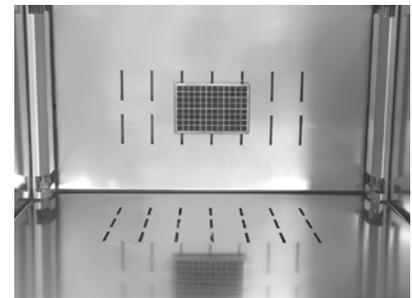
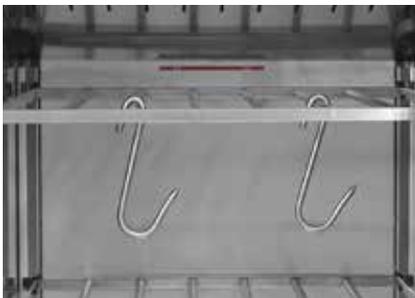


# ARMARIO DE MADURACIÓN

## Características generales:

El armario de maduración M17 proporciona la temperatura y la humedad perfectas para la maduración de carne, embutidos y otros productos alimenticios. La temperatura se mantiene constante ligeramente por encima del punto de congelación, y el control de humedad no requiere suministro de agua. La renovación continua de aire (2 m<sup>3</sup>/h) ayuda a la maduración de la carne, con el flujo de aire llegando a todos los ángulos de cada corte, purificado por el filtro de carbón activado y desinfectado por la lámpara UV-C.

- Interior y Exterior en acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Fondo estampado y uniones de amplio radio.
- Puerta de vidrio con auto cierre y bloqueo a 100°
- Burletes magnéticos de fácil limpieza, sustituibles sin herramientas.
- Termostato electrónico con control de temperatura y humedad.
- Desescarche y vaporización del agua de desescarche automáticos.
- Condensación y evaporación por aire forzado.
- Aislamiento espesor 80 mm en poliuretano ecológico con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCA (Potencial de Calentamiento Atmosférico).



## M17

Capacidad Neto / Bruto	L.	394 / 495
Temperatura	°C	0 / +5
Gas		R290a
Potencia absorbida	W.	247
Potencia Frigorífica	W.	447
Humedad Rel. media	%	75
Clase de Eficiencia Energética		4
Peso Neto / Bruto	Kg.	150 / 158

# M17

M17



M17

Dim. s/emb. (LxPxA)	mm.	720 x 850 x 2070
Dim. c/emb. (LxPxA)	mm.	780 x 1010 x 2150
P.V.P.	€	<b>5.020 €</b>