

Vitrine de maturation MEAT 360 DA



Informations produit

- › Structure en acier couleur noir avec face avant vitrée pour une parfaite isolation. Eclairage LED pour une mise en avant optimale des viandes en vitrine. Équipement intérieur inclus : - 2 grilles en acier inoxydable 514x402 mm, - 1 support de 3 barres pour crochets supportant chacune jusqu'à 20 kg, - 5 crochets. Régulation électronique Touch Screen avec affichage de la température. Serrure à clé de série. Filtre en céramique, facile d'entretien. Dégivrage et évaporation des eaux automatiques. Joints de porte magnétiques facilement interchangeables. Pieds réglables. Niveau climatique : 4 (30°C). Alimentation : 230 V (mono) (50 Hz).

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Coloris	Noir
Structure	Acier AISI 304
Construction	Structure en acier couleur noir
Hygrométrie	50-80
Capacité	368L
Type d'éclairage	LED
Type de froid	Positif ventilé
Refroidissement	ventilé
Dégivrage	automatique
Fluide	R290
Température (°C)	+1°/+2°C
Carrosserie	acier

ÉQUIPEMENTS

Nombre équipement	2 grilles inox, 1 support de 3 barres, 5 crochets
Dimensions grilles (LxP) (mm)	514x402
Équipement	2grilles inox 514x402mm 1 support 3barres+5crochets

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Classe climatique	4 (+30°C)
-------------------	-----------

COMMANDE

Affichage température	Digital
Régulation	Touch Screen

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	300
Tension (V)	230V - 50 Hz
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	204
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	595x630x1860

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	670x620x1900
Poids brut (kg)	230

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr

