## Armoire de Maturation Dry Age 63 - Noir - 63 L BR700840





Cette **Armoire de Maturation Dry Age 63** offre des conditions parfaites pour la maturation de la viande. Fabriquée en acier inoxydable, elle a une capacité de 63 litres et une plage de température de 2 °C à 14 °C. Dimensions : L 400 x P 605 x H 875 mm. Porte à 1 battant en verre.

## **Caractéristiques Produit:**

Matière : Inox	Alimentation: 230 V	Volume (L): 63
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 14
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Finition Extérieure : Chrome
Longueur (mm) :	Profondeur (mm) : 605	Hauteur (mm): 876
Poids (kg): 40.6	Puissance (W): 135	Couleur : Noir
Type de Froid : Ventilé	Thermostat : Oui	Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 38°C
Classe climatique : ST (18 à 38°C)	Gaz réfrigérant de série : R600a	

## **Informations Logistiques:**

Largeur: 610 mm Profondeur: 470 mm Hauteur: 930 mm

