



## REFRIGERACIÓN

### ARMARIO MADURACIÓN

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 realizar el proceso de maduración, llegando a todos los ángulos de cada corte, purificado por el filtro de carbón activo.

El desescarche y la vaporización del agua generada se realiza automáticamente.



**MADUR-17**

2070  
720  
850



Panel superior móvil e iluminado



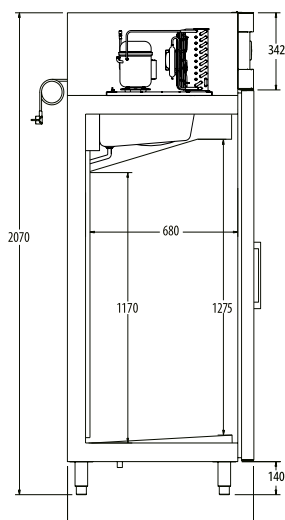
Filtro de carbón activo



Cuatro ganchos para carne



Juntas magnéticas de fácil sustitución



MADUR-17	
DIMENSIONES (LXPXH)	720 x 850 x 2.070 mm
HUMEDAD RELATIVA MEDIA	75 %
RANGO FUNCIONAMIENTO	0 °C ... 5 °C
VOLUMEN BRUTO//NETO	495 l.// 394 l.
POTENCIA FRIGORÍFICA	390 W / 1,87 A
REFRIGERANTE	R 134a/1430
CLASE CLIMÁTICA	4
ALIMENTACIÓN	220-240V/50 Hz
CONSUMO ENERGÍA ANUAL	3.194 Kwh