

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Maturação e Exposição de Carnes 496L

Informacoes do Produto

SKU:	CHMC1000	Modelo:	MC1000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	595 x 615 x 1424 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MC1000
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário de maturação e exposição de carnes com 496L, controlo de temperatura (0/+20°C) e humidade (60-90%). Ideal para talhos e restauração.

Descricao Completa

Armário Maturação Carne — Maturação de Carnes — Principais Vantagens

Este inovador equipamento foi concebido para o envelhecimento e a exibição de carnes, garantindo condições ideais para realçar o sabor e a textura dos seus produtos. Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, tanto no interior como no exterior, oferece durabilidade excecional e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais exigentes. A sua porta de vidro duplo termicamente isolado com baixa emissão proporciona uma vasta área de visualização, permitindo que os clientes admirem as carnes em maturação, enquanto a iluminação LED, livre de radiação ultravioleta, acentua as cores naturais sem comprometer a qualidade do produto.

A precisão é fundamental na maturação de carnes. É por isso que este móvel frigorífico inclui um termóstato e humidóstato eletrónico, assegurando um controlo rigoroso da temperatura e humidade. Complementa-o um sistema de esterilização do ar UVC e um filtro de carvão ativo, que garantem um ambiente higienizado e livre de odores indesejáveis, protegendo a integridade das suas carnes. As prateleiras robustas em aço inoxidável foram especificamente desenhadas para suportar o peso elevado da carne, tornando-o um investimento fiável e de longa duração para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de alta cozinha, hotelaria e qualquer estabelecimento que valorize a maturação de carnes como um diferencial competitivo. Este expositor refrigerado não só preserva a carne, como a transforma, elevando a sua qualidade gastronómica e oferecendo uma experiência superior aos seus clientes. A inclusão de tabuleiros para sal dos Himalaias com blocos de sal aumenta ainda mais as possibilidades de maturação a seco, um método apreciado pelos chefs para intensificar os sabores.

A sua capacidade e design permitem-lhe integrar-se perfeitamente em qualquer cozinha profissional ou área de exposição, onde a visibilidade e as condições de conservação são cruciais. É um aliado indispensável para quem procura otimizar processos e destacar-se na oferta de carnes de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Exterior e interior em aço inoxidável AISI-304
Porta	Vidro duplo termicamente isolado, baixa emissão, com fechadura
Iluminação	LED sem radiação ultravioleta
Controlo	Termóstato e humidóstato eletrónico
Esterilização	Sistema UVC e filtro de carvão ativo
Prateleiras	Aço inoxidável, carga máxima 40 kg/20 kg
Descongelação	Evaporação automática da água
Ventilação	Ventiladores interiores silenciosos
Acessórios	Tabuleiros para sal dos Himalaias com blocos incluídos
Gás Refrigerante	R-600A
Tensão	220-240V
Prateleiras (Qtd)	4
Capacidade	496 litros
Temperatura	0 °C a +20 °C
Humidade	60% a 90%
Consumo	1.70 kWh (informação estimada, detalhe não especificado)
Dimensões Interiores (LxPxA)	595x615x1424 mm
Dimensões Exteriores (LxPxA)	700x750x1655 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância do controlo de humidade para a maturação da carne?

O controlo rigoroso da humidade é crucial para evitar a desidratação excessiva da carne e promover a atividade enzimática desejada. Um nível entre 60% e 90% assegura que a carne amadureça de forma ideal, desenvolvendo um sabor e textura superiores, enquanto minimiza a perda de peso.

Como o sistema de esterilização UVC contribui para a qualidade da carne?

O sistema de esterilização UVC elimina bactérias e microrganismos prejudiciais no ar, criando um

ambiente seguro e higiênico. Isto é vital para prevenir a contaminação da carne durante o longo processo de maturação, garantindo a sua segurança alimentar e a qualidade do produto final.

As prateleiras são ajustáveis ou removíveis?

As prateleiras são robustas e concebidas para suportar o peso da carne, mas a descrição técnica não especifica se são ajustáveis em altura. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, independentemente de serem fixas ou móveis.

É possível utilizar diferentes tipos de sais para a maturação a seco?

O armário inclui tabuleiros e blocos de sal dos Himalaias, que são ideais para a maturação a seco devido às suas propriedades. Embora seja possível experimentar outros sais, o sal dos Himalaias é recomendado para otimizar os resultados e garantir a eficácia do processo.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e as suas implicações ambientais?

Este equipamento utiliza o gás refrigerante R-600A, conhecido por ser mais amigo do ambiente do que outras opções. Este gás possui um baixo potencial de aquecimento global (GWP), contribuindo para a sustentabilidade ambiental do seu negócio, sem comprometer a eficiência de refrigeração.