

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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.



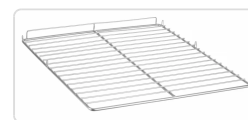
Acesso rapido  
ao produto

## Armário de Maturação a Seco 352L Controlo Preciso 695x760x1720mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE204962 | Modelo: | HE204962      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369204962 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE204962      |
| EAN            | 8711369204962 |
| Capacidade (L) | 201–400 L     |
| Instalação     | De Chão       |
| Largura (mm)   | 600–1000 mm   |
| Tipo           | Armário       |

### Descricao Resumida

Armário de Maturação a Seco 352L para carne tenra e saborosa. Controlo preciso de temperatura (1-25°C) e humidade (60-85%), com lâmpada UVC.

### Descricao Completa

Eleve a qualidade das suas carnes com o Armário de Maturação a Seco de 352L, que oferece microclima ideal para otimizar sabor e textura. Essencial para cozinhas que visam excelência, garante carne tenra e succulenta.

#### armário maturação a seco — Características Técnicas

| Propriedade                       | Valor                   |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Capacidade                        | 352 L                   |
| Alimentação Elétrica              | 220-240V / 170W         |
| Dimensões Externas (LxPxA)        | 695 x 760 x 1720 mm     |
| Dimensões Aprox. Internas (LxPxA) | 595 x 710 x 1720 mm     |
| Material do Corpo e Estrutura     | Aço inoxidável AISI 304 |

|                                 |                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Porta                           | 2 camadas de vidro temperado Low-E escurecido com bloqueio                                                                                          |
| Refrigerante                    | R600a                                                                                                                                               |
| Intervalo de Temperatura        | 1-25 °C                                                                                                                                             |
| Intervalo de Humidade Ajustável | 60-85%                                                                                                                                              |
| Carga Máxima por Prateleira     | 25 kg                                                                                                                                               |
| Carga Máxima por Gancho         | 25 kg                                                                                                                                               |
| Carga Máxima do Varão           | 50 kg                                                                                                                                               |
| Acessórios Incluídos            | 3 prateleiras, 1 varão, 3 ganchos, tabuleiro de sal (todos em AISI 304)                                                                             |
| Outras Características          | Lâmpada UVC antibacteriana, ventilação forçada, iluminação LED interna, alarme de porta aberta e de humidade baixa, recipiente para água destilada. |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura diferenciar a ementa com carnes de maturação controlada, este equipamento é ideal para restaurantes de cozinha contemporânea e fine dining. O gestor de F&B em hotelaria de luxo pode garantir uma oferta de carnes maturadas consistente e de alta qualidade, otimizando o controlo de stock e a satisfação do cliente. É também uma adição valiosa para talhos gourmet e charcutarias especializadas que desejam apresentar produtos únicos e de valor acrescentado.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este armário de maturação de carne distingue-se pelo seu sistema de controlo de microclima de precisão, que ajusta a temperatura (1-25°C) e humidade (60-85%) para um ambiente de maturação ideal e replicável. A incorporação de uma lâmpada UVC garante a segurança alimentar, prevenindo o crescimento bacteriano, crucial para cumprir as rigorosas normas HACCP. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e fácil higienização, enquanto o vidro temperado Low-E contribui para uma notável eficiência energética, reduzindo custos operacionais.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como se faz a manutenção e limpeza do armário de maturação??**

*A limpeza deve ser feita regularmente com produtos adequados para aço inoxidável e vidro. O tabuleiro de sal e os ganchos, sendo em AISI 304, são facilmente removíveis e laváveis. A lâmpada UVC minimiza a proliferação bacteriana, mas a higienização manual é essencial para manter o ambiente ideal.*

### **Qual a capacidade real do armário para diferentes tipos de carne??**

*Com uma capacidade de 352L e carga máxima de 25 kg por prateleira ou gancho, e 50 kg no varão, permite maturar diversas peças de carne. Pode acomodar cortes inteiros de dimensões consideráveis ou múltiplas peças menores, dependendo da configuração das prateleiras e ganchos.*

### **Qual a função da lâmpada UVC e como contribui para a segurança alimentar??**

*A lâmpada de esterilização UVC incorporada atua prevenindo o crescimento bacteriano no interior da câmara frigorífica. Este efeito antibacteriano garante um ambiente seguro para a carne em maturação, reduzindo riscos de contaminação e assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar.*

### **É possível ajustar a humidade e temperatura para diferentes tipos de maturação??**

*Sim, o armário oferece um controlo de temperatura ajustável entre 1-25 °C e de humidade entre 60-85%. Estas gamas permitem adaptar as condições de maturação a diversos cortes e tipos de carne, replicando diferentes métodos de envelhecimento para obter os resultados desejados.*

### **O que devo fazer se o alarme de humidade baixa for ativado??**

*Se a notificação no visor e o alarme sonoro indicarem humidade inferior a 15%, é necessário encher manualmente o recipiente de água destilada. Este sistema garante que o ambiente de maturação mantenha as condições ideais e previne a desidratação excessiva da carne.*