

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 rápido
ao produto



Armário de Maturação a Seco 233L — Carne Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE221433	Modelo:	221433
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221433

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221433
EAN	8711369221433
Capacidade (L)	201–400 L
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário de maturação a seco de 233L para carne. Controlo preciso de temperatura, humidade e ventilação. Inclui lâmpada UVC e acessórios em aço inox.

Descricao Completa

Este armário de maturação a seco de 233 litros foi concebido para criar as condições ideais de temperatura, humidade e ventilação para o envelhecimento controlado de carne em cozinhas profissionais.

Armário de maturação a seco — Armário Maturação — Características Técnicas

Capacidade	233 L
Dimensões (LxPxA)	595 x 760 x 1270 mm
Carga Máxima por Prateleira	30 kg
Peso Líquido	66,5 kg
Peso Bruto	78 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/10, ABS, Vidro temperado
Acessórios Incluídos	3 prateleiras, 1 varão, 3 ganchos, tabuleiro de sal (todos em aço inox 18/8)

Características Adicionais

Vidro temperado de baixa emissividade, Lâmpada UVC, Excelente circulação de ar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de carne, steakhouses, talhos gourmet, hotéis com serviço de restauração de alta qualidade e estabelecimentos de catering que pretendam oferecer carne maturada. Permite o controlo preciso das condições para maturação a seco, garantindo um produto final de excelência.

Maturação a Seco — Principais Vantagens

- Controlo rigoroso das condições térmicas, de ventilação e de humidade, essenciais para uma maturação consistente e segura da carne.
- Vidro temperado de baixa emissividade que contribui para uma elevada eficiência energética, reduzindo os custos operacionais.
- Lâmpada UVC integrada para um efeito antibacteriano, assegurando a higiene e segurança alimentar durante todo o processo.
- Excelente circulação de ar que promove uma secagem uniforme, resultando numa maturação homogênea da carne.
- Inclui acessórios em aço inoxidável 18/8, como prateleiras, varão, ganchos e tabuleiro de sal, para uma utilização imediata e versátil.

Qual a capacidade de carne que este armário pode maturar?

Este armário tem uma capacidade interna de 233 litros, permitindo maturar uma quantidade considerável de carne, dependendo do corte e tamanho das peças.

Os acessórios incluídos são adequados para uso profissional?

Sim, todas as 3 prateleiras, o varão e os 3 ganchos, bem como o tabuleiro de sal, são fabricados em aço inoxidável 18/8, garantindo durabilidade e higiene para ambientes de cozinha profissional.

Como é que este armário garante a segurança alimentar?

O armário está equipado com uma lâmpada UVC que proporciona um efeito antibacteriano, contribuindo significativamente para a segurança e higiene durante o processo de maturação da carne.

Este equipamento é eficiente em termos energéticos?

Sim, o armário possui vidro temperado de baixa emissividade, uma característica que melhora a eficiência energética ao minimizar a perda de temperatura e otimizar o consumo.

É necessário adicionar sal ao tabuleiro?

O tabuleiro de sal está incluído para uso opcional. O sal não é fornecido com o equipamento, mas pode ser adicionado para ajudar no controlo da humidade e no desenvolvimento de sabores específicos, conforme a técnica de maturação desejada.