

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



Armário de Maturação de Carne MC-500, Expositor Profissional com Luz LED

Informacoes do Produto

SKU:	EU1036	Modelo:	1036
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
-------	--------

Modelo	1036
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário de maturação de carne profissional MC-500 com luz LED, controlo de humidade 60-90% e 4 prateleiras de 40kg. Ideal para restaurantes e talhos.

Descricao Completa

Armário Maturação Carne — Maturação de Carne — Vantagens Profissionais

O Armário de Maturação de Carne MC-500 foi concebido para elevar a qualidade da sua oferta de carne, permitindo um processo de envelhecimento natural que realça o sabor e a textura. Este equipamento robusto é perfeito para restaurantes de alta gastronomia, talhos e hotéis que procuram oferecer uma experiência superior aos seus clientes. A luz LED interior, sem radiação UV, garante uma visibilidade excecional do produto, tornando-o um ponto focal atraente no seu estabelecimento. A sua construção em chapa de aço assegura uma durabilidade e robustez inigualáveis, suportando o ritmo exigente das cozinhas profissionais. Com este armário, a sua equipa terá uma ferramenta eficiente para a preparação e exposição de carne maturada.

Aplicações Versáteis

Este armário de maturação é ideal para diversas configurações. Num restaurante requintado, pode utilizá-lo como um expositor de destaque na sala de jantar, permitindo aos clientes apreciar o processo de maturação. Para talhos e charcutarias, proporciona o ambiente controlado necessário para um envelhecimento seguro e consistente, otimizando o sabor e tenrura da carne. Em hotéis, pode integrar-se na área de charcutaria ou em cozinhas de banquetes para preparar carne de excelência, elevando a experiência gastronómica oferecida. Seja qual for o seu negócio, o MC-500 adapta-se para maximizar a qualidade e o apelo da sua carne maturada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Luz LED	Interior, vertical, sem radiação ultravioleta

Característica	Detalhe
Materiais	Interior e exterior em chapa de aço
Prateleiras	4 estantes, 40kg carga máxima cada. De série: varão revestido a plástico antibacteriano
Isolamento	Poliuretano injetado ecológico (livre de CFCs), densidade 40kg/m ³
Porta	Duplo acristalamento, dobradiças com retorno automático e fixação de abertura
Mobilidade	2 pés frontais reguláveis em altura, 4 rodízios traseiros para facilitar o movimento
Refrigeração	Ventilada, evaporador com revestimento anticorrosão para distribuição uniforme do frio
Controlo	Termostato digital para temperatura e humidade, descongelação automática
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Humidificação	Humidóstato eletrónico
Condensador	Baixa manutenção
Esterilização	Ar por UV
Filtragem	Filtro de carvão ativo
Segurança	Fechadura incorporada de série
Humidade	60 - 90%
Opcionais (consultar)	Acabamento exterior preto ou em aço inoxidável AISI-304, Estantes eletropolidas, Suporte horizontal para pendurar produto, Bandejas para sal do Himalaia, Base supletória