

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 de Carne Profissional MC-1000

Informacoes do Produto

SKU:	EU1035	Modelo:	1035
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1035

Descrição Resumida

Armário de maturação profissional MC-1000 para carnes, com controlo de humidade e temperatura, luz LED e sistema UV de esterilização. Ideal para a sua restauração.

Descrição Completa

Armário Maturação Carne — Armário de Maturação de Carne — Principais Vantagens

Potencie a qualidade da sua oferta de carne com o Armário de Maturação Profissional MC-1000. Este equipamento é essencial para qualquer cozinha profissional ou talho que procure elevar a experiência gastronómica dos seus clientes, garantindo uma maturação natural e controlada que intensifica o sabor e a tenrura da carne. A sua tecnologia avançada assegura condições ideais para um processo de envelhecimento perfeito.

Com um design robusto e funcionalidades pensadas para o uso intensivo, este armário não só melhora a carne, como também otimiza o trabalho da sua equipa, graças à sua fácil manutenção e limpeza. A visibilidade do produto é maximizada pela iluminação LED, enquanto a segurança é garantida pela porta com fechadura e o sistema de esterilização. Invista na excelência para o seu negócio e destaque-se no mercado.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, talhos gourmet, hotéis com serviço de restauração e qualquer espaço que pretenda oferecer carne maturada de qualidade superior. Perfeito para realçar a sua montra de carnes e atrair clientes exigentes que valorizam os produtos diferenciados e o sabor inigualável.

Características Técnicas

Luz LED Interior Vertical, sem radiação ultravioleta

Material Interior e Exterior Chapa de aço

Estantes	4 (quatro), com 40kg de carga máxima cada, de varilha revestida a plástico antibacteriano
Isolamento	Poliuretano injetado ecológico (livre de CFCs), densidade 40kg/m ³
Porta	Duplo acristalamento, dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura
Mobilidade	Dois pés frontais reguláveis em altura e quatro rodízios traseiros
Refrigeração	Ventilada, evaporador com revestimento anticorrosão
Controlo de Maturação	Termostato digital com controlo de temperatura e humidade, descongelação automática
Humidade	60 - 90%
Evaporação de Água	Automática (descongelação), humidóstato eletrónico
Esterilização do Ar	UV
Filtro de Ar	Carvão ativo
Segurança	Fechadura incorporada
Opcionais (consultar)	Acabamento exterior preto ou em aço inoxidável AISI-304; estantes com acabamento eletropolido; suporte horizontal para pendurar o produto; tabuleiro para sal do Himalaia; peanha supletória