

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



Hotelequip.pt

Armário Maturação Carne Seca 126L Encastrar 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE204979	Modelo:	204979
Marca:	Arktic	EAN:	8711369204979

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	204979
EAN	8711369204979
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Armário de maturação a seco de 126L para encastrar, com controlo preciso de temperatura (2-10°C) e humidade (60-85%), lâmpada UVC e arrefecimento forçado.

Descricao Completa

Este armário de maturação a seco de 126L, concebido para encastrar, oferece controlo preciso de temperatura e humidade, essencial para a maturação de carne em cozinhas profissionais.

Armário Maturação Carne — Armário Maturação a Seco — Características Técnicas

Capacidade	126 L
Dimensões (LxPxA)	600 x 545 x 900 mm
Tensão	230 V
Potência	350 W
Intervalo de Temperatura	2°C – 10°C
Intervalo de Humidade	60% – 85%
Material Exterior	Aço inoxidável 18/8
Porta	Vidro duplo temperado "Low-E", trancável
Refrigeração	Forçada com ventilador
Iluminação	LED lateral e teto, Lâmpada UVC
Carga Máx. Gancho	25 kg
Carga Máx. Varão	50 kg

Inclui	3 ganchos, tabuleiro para sal
--------	-------------------------------

Aplicações Profissionais

Este armário é ideal para restaurantes de carne, steakhouses, talhos gourmet, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram oferecer carne maturada de alta qualidade. A sua capacidade de 126L e design para encastrar tornam-no adequado para cozinhas profissionais com espaço otimizado, desde restaurantes de bairro a unidades hoteleiras de maior dimensão.

Maturação Carne — Principais Vantagens

As definições ajustáveis com visualização em tempo real e alertas garantem condições estáveis para uma maturação ideal da carne. A lâmpada de esterilização UVC e os alarmes de porta aberta contribuem para a segurança alimentar, enquanto o corpo em aço inoxidável 18/8 e a porta de vidro temperado "Low-E" asseguram durabilidade e eficiência energética. O arrefecimento forçado com ventilador mantém uma temperatura homogénea no interior.