

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, 230V/170W

Informacoes do Produto

SKU:	HE204986	Modelo:	204986
Marca:	HENDI	EAN:	8711369204986

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	204986
EAN	8711369204986
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário de maturação a seco de 352 litros para carnes, com estrutura robusta e porta de vidro. Inclui lâmpada UVC para esterilização e alarmes de controlo.

Descricao Completa

Este armário de maturação a seco de 352 litros foi concebido para criar um ambiente controlado e estável, essencial para o processo de envelhecimento de carnes, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.

armário de maturação a seco — Armário Maturação — Características Técnicas

Capacidade	352 L
Dimensões (LxPxA)	595 x 760 x 1720 mm
Potência	170 W
Voltagem	230 V
Material Exterior	Metal cinzento escuro com pintura a pó
Material Interior e Acessórios	Aço inoxidável 18/8
Porta	Vidro temperado Low-E de dupla camada

Carga Máxima por Prateleira	25 kg
Acessórios Incluídos	3 prateleiras, 1 varão, 3 ganchos, 1 tabuleiro para sal
Peso Líquido	81,5 kg
Peso Bruto	95 kg

Aplicações Profissionais

Este armário é ideal para restaurantes de cozinha de autor, steakhouses, talhos gourmet, hotéis com oferta de alta gastronomia e qualquer estabelecimento que pretenda oferecer carnes maturadas de qualidade superior. Permite o controlo preciso das condições de maturação, valorizando a oferta de produtos cárneos. Pode ser utilizado em cozinhas profissionais de média e grande dimensão.

Maturação a Seco — Principais Vantagens

- A lâmpada de esterilização UVC integrada ajuda a manter um ambiente livre de bactérias, mesmo com a porta aberta, assegurando a higiene do processo.
- A porta de vidro temperado Low-E de dupla camada melhora a eficiência energética e bloqueia a luz infravermelha e UV, protegendo a carne.
- Alarmes sonoros e notificações no display alertam para baixa humidade ou abertura prolongada da porta, garantindo condições ideais de envelhecimento.
- Construção robusta em metal com pintura a pó e acessórios em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e fácil limpeza.

Como funciona a lâmpada de esterilização UVC?

A lâmpada UVC integrada emite radiação ultravioleta que elimina bactérias e outros microrganismos presentes no ar e nas superfícies internas do armário, mantendo um ambiente higienizado para a maturação da carne.

Qual a capacidade máxima de carne que posso maturar?

O armário tem uma capacidade total de 352 litros. Cada uma das 3 prateleiras suporta até 25 kg, e o varão permite pendurar peças maiores, otimizando o espaço conforme o tipo de corte.

Este armário permite o controlo de temperatura e humidade?

Sim, o armário é projetado para manter condições ideais de maturação. Possui alarmes e notificações no display que alertam para níveis de baixa humidade ou abertura prolongada da porta, indicando a necessidade de ajuste.

Os acessórios são fáceis de limpar?

Sim, todas as 3 prateleiras, o varão, os 3 ganchos e o tabuleiro para sal são fabricados em aço inoxidável 18/8, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais.

O tabuleiro para sal vem com sal incluído?

Não, o tabuleiro para sal é fornecido como acessório, mas o sal em si não está incluído. Deve ser adquirido separadamente, de acordo com as suas preferências e necessidades para o processo de maturação.