



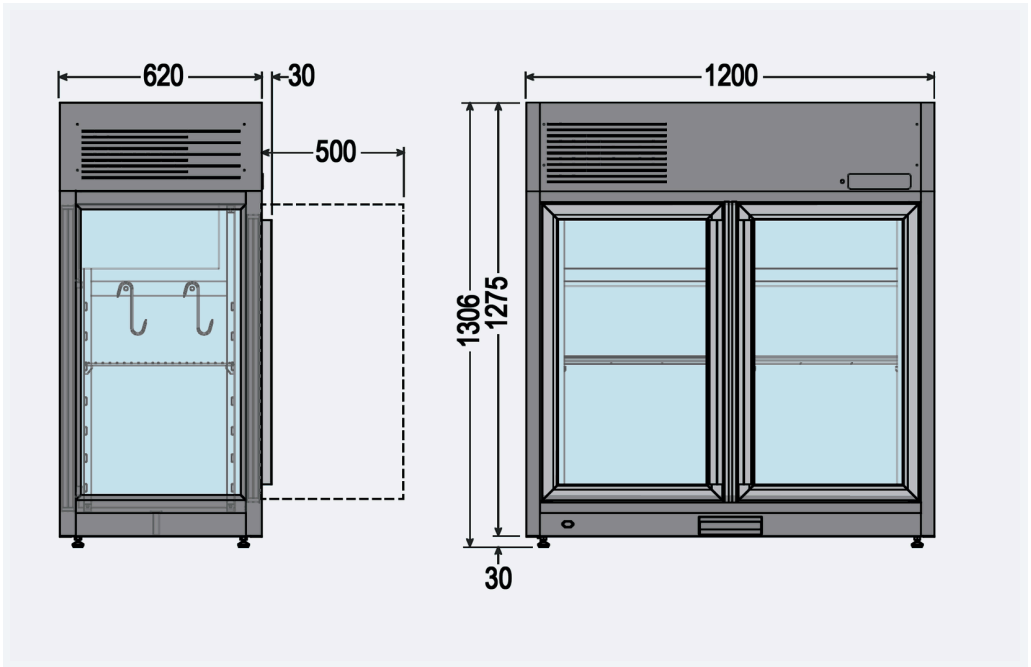
MEAT 60

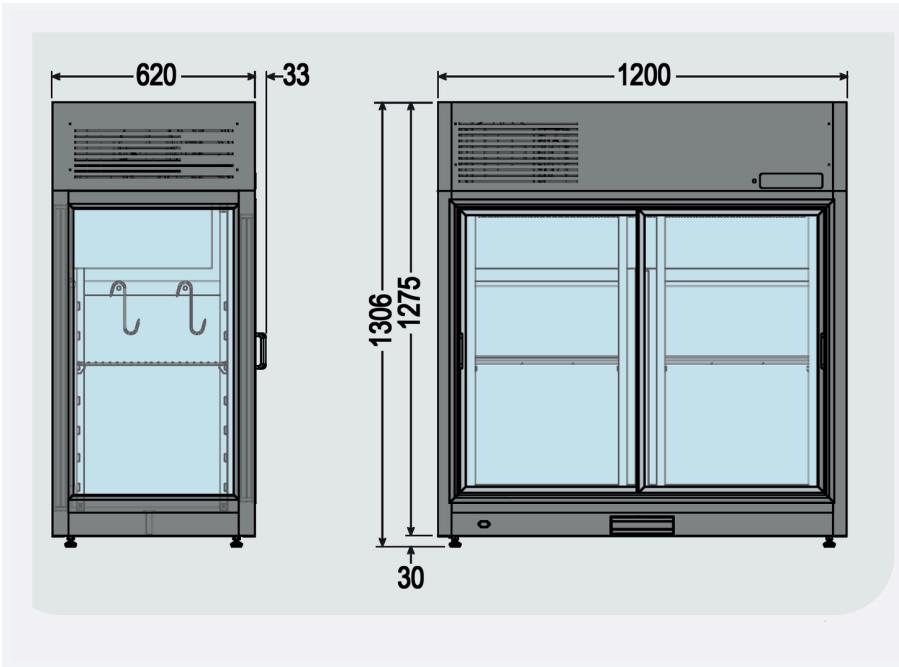
1 200 mm de large, à poser

2 modèles | 200 L | 1 200 × 620 mm | Portes battantes

La version à poser de la MEAT : 200 litres, portes battantes côté opérateur, froid statique pour la viande fraîche, ou DA pour la maturation à sec.

La MEAT 60 (+1 / +5 °C, 1 200 × 620 × 1 306 mm) expose la viande fraîche ; la MEAT 60 DA (+1 / +2 °C, ventilée) la fait maturer à sec. Portes battantes côté opérateur avec poignées inox, centrale soft-touch, châssis aluminium argent. La MEAT 60 DA gère l'humidité de 50 à 80 % par sonde HR, avec cycles d'humidification et de déshumidification. Portes coulissantes côté opérateur en option.









MEAT 60

1 200 mm de large, à poser

2 modèles | 200 L | 1 200 × 620 mm | Portes battantes

La version à poser de la MEAT : 200 litres, portes battantes côté opérateur, froid statique pour la viande fraîche, ou DA pour la maturation à sec.

La MEAT 60 (+1 / +5 °C, 1 200 × 620 × 1 306 mm) expose la viande fraîche ; la MEAT 60 DA (+1 / +2 °C, ventilée) la fait maturer à sec. Portes battantes côté opérateur avec poignées inox, centrale soft-touch, châssis aluminium argent. La MEAT 60 DA gère l'humidité de 50 à 80 % par sonde HR, avec cycles d'humidification et de déshumidification. Portes coulissantes côté opérateur en option.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Gaz R290
- Châssis aluminium argent
- Portes battantes côté opérateur, poignées inox
- Centrale soft-touch
- LED 3 000 K ou 6 500 K
- Versions DA : LED UV à filtre céramique
- Option : portes coulissantes côté opérateur

AMBIANCE MAX.
30 °C / 55 % HR

Classe climatique : ambiance maximale supportée. Alimentation 230 V monophasé, 50 Hz. Tableau technique page suivante.

MEAT 60 · tableau technique

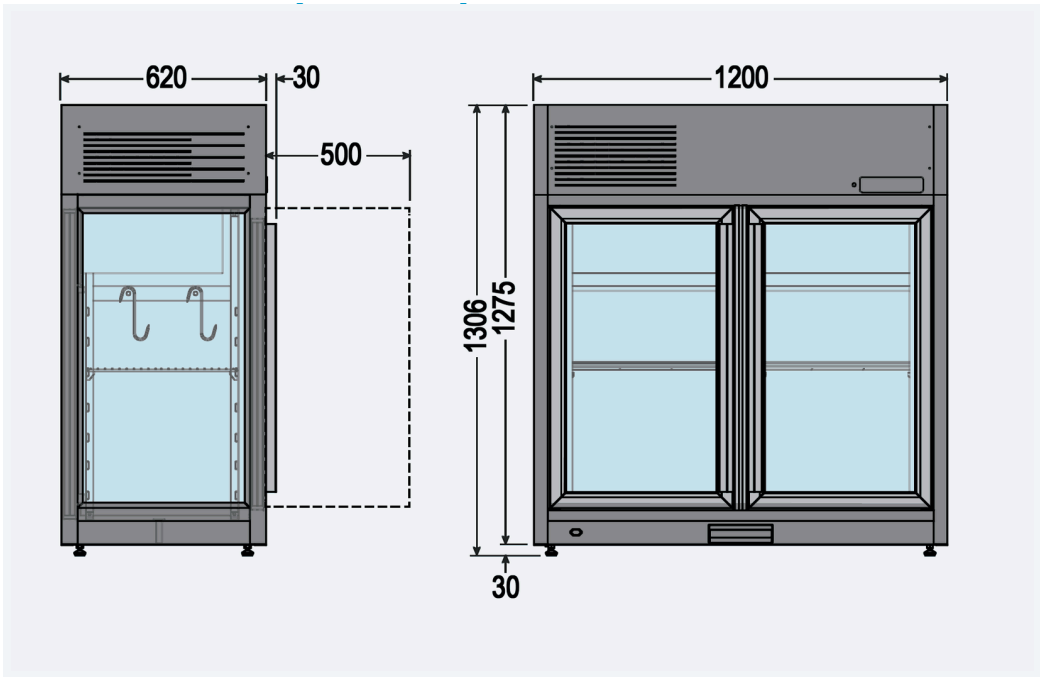
1 200 mm de large, à poser

Modèle	Température (°C)	Capacité (L)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Aménagement	Puissance (W)	Humidité (%)	Froid	Gaz
MEAT 60	+1 / +5	200	1 200 × 620 × 1 306	180	2 grilles inox 450 × 470 mm	400	75	statique	R290
MEAT 60 DA	+1 / +2	200	1 200 × 620 × 1 306	188	2 grilles inox 450 × 470 mm	350	50 à 80 (réglable)	ventilé	R290

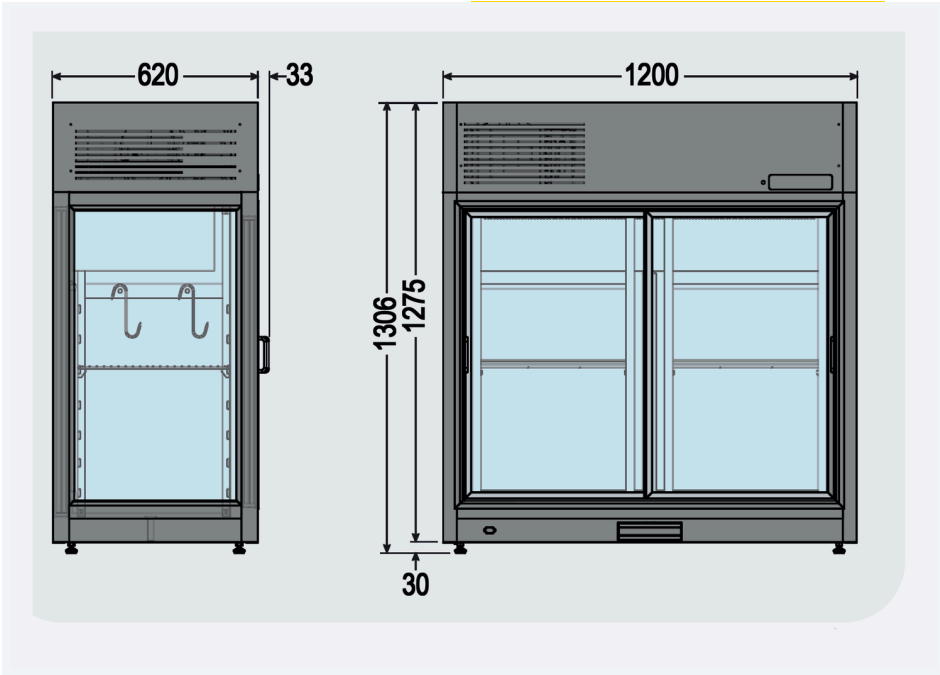
MEAT 60 : froid statique +1 / +5 °C ; MEAT 60 DA : froid ventilé +1 / +2 °C, humidité réglable de 50 à 80 %. Ambiance max. 30 °C et 55 % HR.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Portes coulissantes côté opérateur (option)
- Coloris argent de série ; noir ou RAL en option
- Condenseur à eau



Meat 60 · vue de face, porte battante



Meat 60 DA · porte coulissante

Meat 60 et Meat 60 DA : vue de face et coupe latérale, cotes en mm. Cotes en millimètres.