

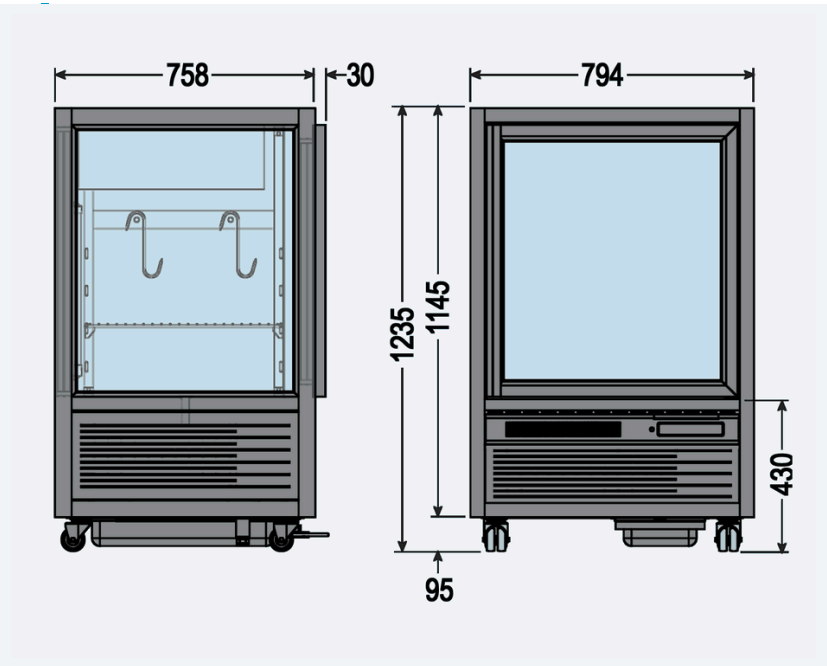
MEAT DA

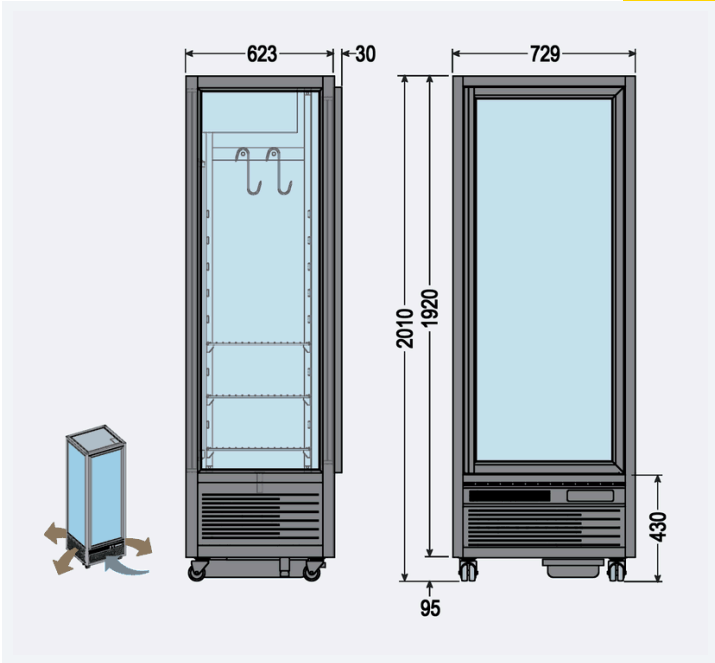
Maturation à sec de la viande

4 modèles | 275 à 1 150 L | +1 à +2 °C | LED UV

Les mêmes quatre modèles, conçus pour la maturation à sec de la viande, avec LED UV à filtre céramique.

La MEAT DA (Dry Aged) garde le format de la MEAT, mais en froid ventilé à +1 / +2 °C et avec une humidité réglable de 50 à 80 %. Les versions DA reçoivent une LED UV à filtre céramique ; la température ambiante conseillée est de 20 à 30 °C, pour 55 % d'humidité. En option : LED rose spéciale boucherie, finition noire.







MEAT DA

Maturation à sec de la viande

4 modèles | 275 à 1 150 L | +1 à +2 °C | LED UV

Les mêmes quatre modèles, conçus pour la maturation à sec de la viande, avec LED UV à filtre céramique.

La MEAT DA (Dry Aged) garde le format de la MEAT, mais en froid ventilé à +1 / +2 °C et avec une humidité réglable de 50 à 80 %. Les versions DA reçoivent une LED UV à filtre céramique ; la température ambiante conseillée est de 20 à 30 °C, pour 55 % d'humidité. En option : LED rose spéciale boucherie, finition noire.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- LED UV avec filtre céramique (versions DA)
- Froid ventilé, gaz R290
- Humidité réglable de 50 à 80 %
- Châssis aluminium argent, triple vitrage scellé
- Grilles inox réglables + barres et crochets
- Ambiance conseillée : 20 à 30 °C, 55 % d'humidité

AMBIANCE MAX.
30 °C / 55 % HR

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

MEAT DA · tableau technique

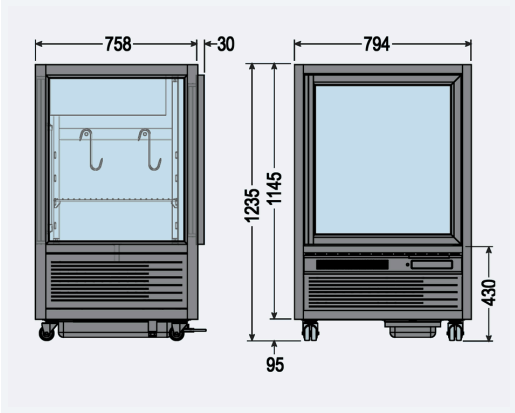
Maturation à sec de la viande

Modèle	Température (°C)	Capacité (L)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Aménagement	Puissance (W)	Humidité (%)	Froid	Gaz
MEAT 276 DA	+1 / +2	275	794 × 758 × 1 235	133	1 grille inox 555 × 650 mm	400	50 à 80 (réglable)	ventilé	R290
MEAT 302 DA	+1 / +2	400	729 × 623 × 2 010	180	3 grilles inox 572 × 402 mm	380	50 à 80 (réglable)	ventilé	R290
MEAT 552 DA	+1 / +2	550	794 × 758 × 2 010	206	3 grilles inox 555 × 650 mm	500	50 à 80 (réglable)	ventilé	R290
MEAT 1152 DA	+1 / +2	1 150	1 540 × 758 × 2 010	319	6 grilles inox 555 × 650 mm	900	50 à 80 (réglable)	ventilé	R290

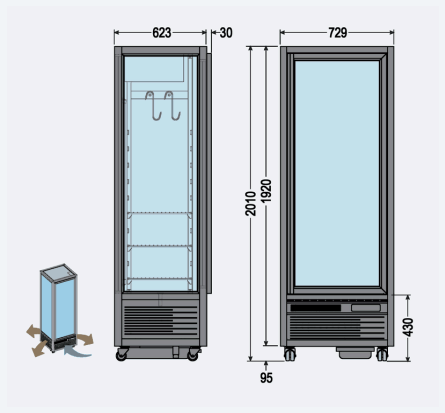
DA = Dry Aged, maturation à sec. Aménagement de série : 276 DA : 1 grille 555 × 650 mm + 2 barres à 5 crochets · 302 DA : 3 grilles 572 × 402 mm + 2 barres · 552 DA : 3 grilles 555 × 650 mm + 2 barres · 1152 DA : 6 grilles 555 × 650 mm + 4 barres à 10 crochets. Ambiance conseillée 20 à 30 °C, 55 % HR.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

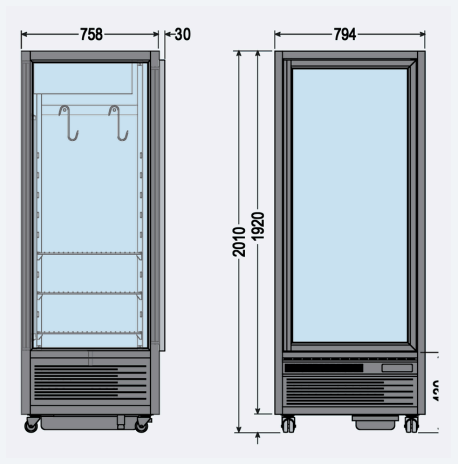
- LED rose spéciale boucherie
- Coloris noir, bronze ou RAL en option
- Condenseur à eau
- Potentiomètre LED



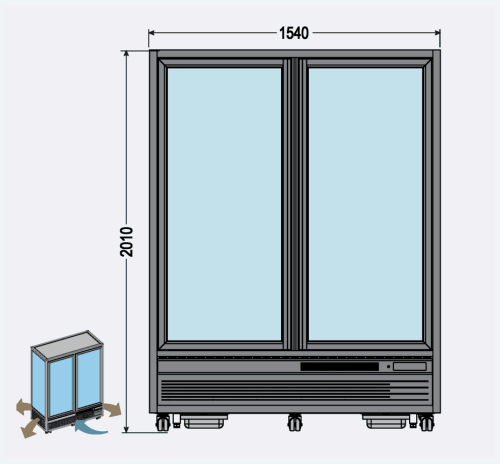
Meat 276 DA



Meat 302 DA



Meat 552 DA



Meat 1152 DA

Meat 276 DA, 302 DA, 552 DA et 1152 DA : mêmes dimensions que les modèles Meat, cotes en mm. Cotes en millimètres.