

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: 16/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Armário de maturação e exposição de carnes 700X750x1655h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMC1000	Modelo:	MC1000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MC1000

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Prateleiras: 4
- Capacidade: 496 litros
- Temperatura: 0 / +20 (°C)
- Humidade: 60 - 90
- Consumo: 1,70
- Dimensões interiores: 595x615x1424 (LxPxA) mm
- Dimensões exteriores: 700x750x1655 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 no interior e no exterior do móvel.
- Porta com vidro duplo termicamente isolado com baixa emissão térmica e grande área de visualização.
- Fechadura de série.
- Iluminação LED, sem radiação ultravioleta, que realça as cores naturais da carne.
- Termóstato e humidóstato eletrónico para um controlo preciso da humidade e da temperatura interior.
- Sistema de esterilização do ar UVC.
- Filtro de carvão ativo.
- Prateleiras em aço inoxidável muito resistentes ao peso da carne.
- Carga máxima por prateleira: 40 kg/20kg.
- Evaporação automática da água de descongelação.
- Ventiladores interiores com nível de ruído muito baixo.
- Tabuleiros para sal dos Himalaias com blocos de sal incluídos.
- Gás refrigerante R-600A.
- Tensão: 220-240V.

