

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



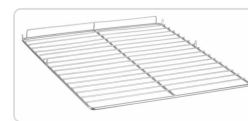
Hotelequip.pt

## Armário de maturação a seco, 352L, 220-240V/170W, 695x760x(H)1720mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE204962	<b>Modelo:</b>	HE204962
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369204962

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE204962
<b>EAN</b>	8711369204962

## Descricao Resumida

O armário de maturação a seco oferece um ambiente controlado para a carne maturar, resultando numa carne excepcionalmente tenra e saborosa. O armário foi concebido para recriar de modo perfeito o microclima utilizado para o amadurecimento natural tradicional. Ao mesmo tempo, a tecnologia de ponta permite um controlo constante sobre o processo, mantendo uma ventilação estável, humidade do ar ajustável e esterilização.

Condições térmicas, de ventilação e de humidade adequadas para carne maturada

Vidro temperado de baixa emissividade – alta eficiência energética

Lâmpada UVC – efeito antibacteriano

Excelente circulação de ar – resulta numa secagem consistente

Ganchos e tabuleiro de sal incluídos no conjunto

Corpo, estrutura da porta e puxador da porta fabricados em aço inoxidável AISI 304.

Porta feita de 2 camadas de vidro temperado Low-E escurecido, que aumenta a eficiência energética ao bloquear a luz infravermelha e UV do exterior, evitando ao mesmo tempo que o calor se transfira para o interior. Bloqueio da porta incluído.

Recipiente para água destilada feito de ABS – a água destilada deve ser inserida manualmente.

Notificação no visor e alarme sonoro para avisar quando a humidade for inferior a 15% para o utilizador encher o recipiente de água.

Alarme indicador de quando a porta fica aberta por mais de 3,5 minutos – proteção contra perturbações não controladas das condições no interior da câmara frigorífica.

Lâmpada de esterilização UVC incorporada para prevenir o crescimento bacteriano e garantir um ambiente seguro para a carne

quando a porta é aberta durante o processo de tempero, as bactérias não têm oportunidade de se desenvolver.

Refrigeração forçada através de um ventilador que garantem o nível necessário de circulação de ar.

Luzes LED colocadas em ambos os lados da câmara e no teto.

Carga máx. por gancho: 25 kg.

Carga máx. do varão: 50 kg.

Intervalo de temperatura: 1-25 °C.

Intervalo de humidade ajustável: 60-85%.

O nível de humidade atual é apresentado no painel.

Refrigerante: R600a.

Dimensões aprox: 595X710X1720mm

## Descricao Completa

Carga máx. por prateleira: 25 kg.

Acessórios incluídos no armário:

- 3 prateleiras,
- 1 varão,
- 3 ganchos,
- tabuleiro de sal (sal não incluído),

todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável AISI 304.