

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Maturação de Carne MC-500, Expositor Profissional com Luz LED

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------|----------------|------|
| SKU: | EU1036 | Modelo: | 1036 |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|--------|
| Marca | EUTRON |
|--------------|--------|

Descrição Resumida

Armário de maturação de carne profissional MC-500 com luz LED, controlo de humidade 60-90% e 4 prateleiras de 40kg. Ideal para restaurantes e talhos.

Descrição Completa

Armário Maturação Carne — Maturação de Carne — Vantagens Profissionais

O Armário de Maturação de Carne MC-500 foi concebido para elevar a qualidade da sua oferta de carne, permitindo um processo de envelhecimento natural que realça o sabor e a textura. Este equipamento robusto é perfeito para restaurantes de alta gastronomia, talhos e hotéis que procuram oferecer uma experiência superior aos seus clientes. A luz LED interior, sem radiação UV, garante uma visibilidade excepcional do produto, tornando-o um ponto focal atraente no seu estabelecimento. A sua construção em chapa de aço assegura uma durabilidade e robustez inigualáveis, suportando o ritmo exigente das cozinhas profissionais. Com este armário, a sua equipa terá uma ferramenta eficiente para a preparação e exposição de carne maturada.

Aplicações Versáteis

Este armário de maturação é ideal para diversas configurações. Num restaurante requintado, pode utilizá-lo como um expositor de destaque na sala de jantar, permitindo aos clientes apreciar o processo de maturação. Para talhos e charcutarias, proporciona o ambiente controlado necessário para um envelhecimento seguro e consistente, otimizando o sabor e tenrura da carne. Em hotéis, pode integrar-se na área de charcutaria ou em cozinhas de banquetes para preparar carne de excelência, elevando a experiência gastronómica oferecida. Seja qual for o seu negócio, o MC-500 adapta-se para maximizar a qualidade e o apelo da sua carne maturada.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---|
| Luz LED | Interior, vertical, sem radiação ultravioleta |
| Materiais | Interior e exterior em chapa de aço |

Característica**Detalhe**

| | |
|--------------------------|---|
| Prateleiras | 4 estantes, 40kg carga máxima cada. De série: varão revestido a plástico antibacteriano |
| Isolamento | Poliuretano injetado ecológico (livre de CFCs), densidade 40kg/m ³ |
| Porta | Duplo acristalamento, dobradiças com retorno automático e fixação de abertura |
| Mobilidade | 2 pés frontais reguláveis em altura, 4 rodízios traseiros para facilitar o movimento |
| Refrigeração | Ventilada, evaporador com revestimento anticorrosão para distribuição uniforme do frio |
| Controlo | Termostato digital para temperatura e humidade, descongelação automática |
| Descongelação | Evaporação automática da água de descongelação |
| Humidificação | Humidóstato eletrónico |
| Condensador | Baixa manutenção |
| Esterilização | Ar por UV |
| Filtragem | Filtro de carvão ativo |
| Segurança | Fechadura incorporada de série |
| Humidade | 60 - 90% |
| Opcionais (consultar) | Acabamento exterior preto ou em aço inoxidável AISI-304, Estantes eletropolidas, Suporte horizontal para pendurar produto, Bandejas para sal do Himalaia, Base supletória |