

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Maturação Carne Profissional 480L Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EU3155	Modelo:	3155
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	3155

Descricao Resumida

Armário de maturação profissional de 480 litros com sistema UVC, controlo de temperatura e humidade para carne de alta qualidade em restaurantes e talhos.

Descricao Completa

Armário maturação carne — Armário de Maturação de Carne – Principais Vantagens

Para o seu negócio de restauração ou talho de excelência, o Armário de Maturação de Carne Profissional RTB-480B é a solução ideal. Concebido para otimizar o processo de maturação a seco (dry-aging), este equipamento garante uma carne mais tenra, saborosa e com um aroma inconfundível, elevando a qualidade dos seus produtos e a satisfação dos seus clientes. A sua equipa apreciará a facilidade de controlo e a eficiência que este armário oferece no dia a dia.

Com um design robusto em aço inoxidável e uma esterilização UVC integrada, este armário não só assegura a máxima higiene e segurança alimentar, como também se integra perfeitamente em qualquer ambiente profissional. A ventilação com carvão ativado garante a circulação de ar puro e a eliminação de odores indesejados, fatores cruciais para um processo de maturação impecável e resultados superiores que se traduzirão em destaque no mercado.

Aplicações

Este armário é perfeitamente adequado para talhos gourmet, restaurantes de alta cozinha que desejam oferecer cortes de carne premium, hotéis e quintas de eventos que privilegiam a qualidade dos seus pratos de carne. É também uma escolha inteligente para fornecedores de carne que procuram um controlo rigoroso sobre o processo de maturação, garantindo uniformidade e excelência nos seus produtos finais. A sua versatilidade permite que se adapte a diferentes tipos de carne e períodos de maturação, tornando-o um investimento valioso para qualquer negócio focado na carne maturada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Volume Útil	480 Litros

Característica	Detalhe
Classe Climática	4
Cor do Quadro	INOX
Tipo de Quadro	INOX
Dispositivo de Esterilização	UVC
Sistema de Ventilação	Carvão Ativado
Potência	177 W
Voltagem e Frequência	220-240V 50Hz
Número de Portas	1
Termostato	Ajustável
Gás Refrigerante	R600a
Rodas	Sim
Desaguamento	Sim
Temperatura	0-10°C
Humidade	30-80% RH
Altura	1655 mm
Largura	705 mm
Profundidade	750 mm
Peso Líquido/Bruto	120 Kg
Certificação	CE