

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário de Maturação de Carne 140L, 600x620x925mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS0127.462.001 | Modelo: | GMC-500 |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| Peso: | 20 kg | Dimensões: | 600 x 620 x 925 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | GMC-500 |

Descricao Resumida

Armário 140L de maturação de carne com porta de vidro, LED UV-Free, controlo eletrónico de temperatura e humidade. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Armário de Maturação — Principais Vantagens

Concebido para o segmento HORECA, este armário refrigerado de maturação é a solução ideal para restaurantes, talhos e outras cozinhas profissionais que procuram otimizar o processo de maturação da carne. Com um volume de 140 litros, combina tecnologia avançada para garantir as condições perfeitas de temperatura, humidade e higiene para o envelhecimento da carne, realçando o seu sabor e textura.

O equipamento destaca-se pela porta de vidro com fechadura, permitindo não só uma monitorização constante sem comprometer o ambiente interno, mas também a segurança do produto. A iluminação LED sem radiação ultravioleta previne a deterioração alimentar ao mesmo tempo que realça a apresentação visual da carne maturada para os seus clientes. Os sistemas eletrónicos de termóstato e higróstato asseguram um controlo preciso e constante das condições, cruciais para um processo de maturação de excelência.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é indispensável em estabelecimentos como steakhouses, talhos gourmet, hotéis e restaurantes de fine dining que desejam oferecer carne maturada de qualidade superior. É perfeito para otimizar o espaço de trabalho, garantindo que o seu negócio consiga gerir eficazmente o processo de maturação de carnes, resultando num produto final com elevado valor acrescentado.

Adicionalmente, a esterilização por ar UV e o filtro de carvão ativado asseguram um ambiente interior livre de bactérias e odores indesejados, prolongando a vida útil da carne e mantendo a sua qualidade sanitária. As duas prateleiras robustas suportam até 20kg cada, oferecendo flexibilidade para diversos cortes de carne, enquanto o sistema automático de evaporação dos condensados simplifica a manutenção diária, tornando a operação mais eficiente para qualquer negócio de restauração.

Características Técnicas

| | |
|-----------------|----------------|
| Capacidade | 140 Litros |
| Dimensões (LPA) | 600x620x925 mm |

| | |
|-------------------------|---|
| Porta de Vidro | Sim, com fechadura |
| Iluminação | LED (sem radiação UV) |
| Controlo | Termóstato e higróstato eletrónico |
| Esterilização | Ar UV |
| Filtragem | Carvão ativado |
| Prateleiras | 2 (carga máxima 20kg/prateleira) |
| Evaporação | Automática de condensados |
| Classe Climática | +30°C & 55% humidade |
| Isolamento | Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m ³ , sem HCFC |

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da iluminação LED neste armário?

A iluminação LED não só apresenta a carne de forma apelativa, como também é isenta de radiação ultravioleta, o que previne a degradação da qualidade da carne e prolonga a sua frescura visível.

Como é que o armário garante a higiene durante a maturação?

Este armário está equipado com esterilização por ar UV e um filtro de carvão ativado, que trabalham em conjunto para eliminar bactérias e odores, assegurando um ambiente seguro e limpo para a maturação da carne.

As prateleiras suportam diferentes tipos e pesos de carne?

Sim, o armário inclui duas prateleiras robustas, cada uma capaz de suportar até 20kg. Esta capacidade permite acomodar uma variedade de cortes e tamanhos de carne, oferecendo versatilidade ao utilizador.

É necessário monitorizar frequentemente a temperatura e a humidade?

Não, o controlo eletrónico com termóstato e higróstato garante a manutenção automática dos níveis ideais de temperatura e humidade. Isso liberta a sua equipa para outras tarefas, enquanto o armário cuida do processo de maturação.

A manutenção do equipamento é complexa?

Este armário foi concebido para uma manutenção simplificada, graças ao sistema automático de evaporação dos condensados. O design cuidadoso e a tecnologia integrada minimizam a necessidade de intervenções frequentes.