

# 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: 23/06/2026

*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, 230V/170W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE204986	<b>Modelo:</b>	204986
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369204986

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	204986
<b>EAN</b>	8711369204986

## Descricao Resumida

Armário de maturação a seco de 352 litros para carnes, com estrutura robusta e porta de vidro. Inclui lâmpada UVC para esterilização e alarmes de controlo.

## Descricao Completa

Este armário de maturação a seco de 352 litros foi concebido para criar um ambiente controlado e estável, essencial para o processo de envelhecimento de carnes, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.

### armário de maturação a seco — Armário Maturação — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	352 L
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	595 x 760 x 1720 mm
<b>Potência</b>	170 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Material Exterior</b>	Metal cinzento escuro com pintura a pó
<b>Material Interior e Acessórios</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Porta</b>	Vidro temperado Low-E de dupla camada
<b>Carga Máxima por Prateleira</b>	25 kg
<b>Acessórios Incluídos</b>	3 prateleiras, 1 varão, 3 ganchos, 1 tabuleiro para sal
<b>Peso Líquido</b>	81,5 kg

**Peso Bruto**

95 kg

## Aplicações Profissionais

Este armário é ideal para restaurantes de cozinha de autor, steakhouses, talhos gourmet, hotéis com oferta de alta gastronomia e qualquer estabelecimento que pretenda oferecer carnes maturadas de qualidade superior. Permite o controlo preciso das condições de maturação, valorizando a oferta de produtos cárneos. Pode ser utilizado em cozinhas profissionais de média e grande dimensão.

## Maturação a Seco — Principais Vantagens

- A lâmpada de esterilização UVC integrada ajuda a manter um ambiente livre de bactérias, mesmo com a porta aberta, assegurando a higiene do processo.
- A porta de vidro temperado Low-E de dupla camada melhora a eficiência energética e bloqueia a luz infravermelha e UV, protegendo a carne.
- Alarmes sonoros e notificações no display alertam para baixa humidade ou abertura prolongada da porta, garantindo condições ideais de envelhecimento.
- Construção robusta em metal com pintura a pó e acessórios em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e fácil limpeza.

### Como funciona a lâmpada de esterilização UVC?

A lâmpada UVC integrada emite radiação ultravioleta que elimina bactérias e outros microrganismos presentes no ar e nas superfícies internas do armário, mantendo um ambiente higienizado para a maturação da carne.

### Qual a capacidade máxima de carne que posso maturar?

O armário tem uma capacidade total de 352 litros. Cada uma das 3 prateleiras suporta até 25 kg, e o varão permite pendurar peças maiores, otimizando o espaço conforme o tipo de corte.

### Este armário permite o controlo de temperatura e humidade?

Sim, o armário é projetado para manter condições ideais de maturação. Possui alarmes e notificações no display que alertam para níveis de baixa humidade ou abertura prolongada da porta, indicando a necessidade de ajuste.

?

### Os acessórios são fáceis de limpar?

Sim, todas as 3 prateleiras, o varão, os 3 ganchos e o tabuleiro para sal são fabricados em aço inoxidável 18/8, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais.

**O tabuleiro para sal vem com sal incluído?**

Não, o tabuleiro para sal é fornecido como acessório, mas o sal em si não está incluído. Deve ser adquirido separadamente, de acordo com as suas preferências e necessidades para o processo de maturação.