

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



Maturador de Carne 500 para Restauração 230V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19071805	Modelo:	VECSO-800
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630031684

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630031684
Modelo	VECSO-800

Descricao Resumida

Maturador de carne profissional 230V com porta de vidro duplo, ideal para controlo preciso de temperatura e humidade na maturação. Dimensões: 700x750x1665mm.

Descricao Completa

Maturador de Carne 500 — Principais Vantagens

O maturador de carne, também conhecido como amadurecedor de carne ou dry ager, foi projetado para elevar a qualidade e o sabor da carne, sendo um investimento crucial para restaurantes, talhos, hotelaria e qualquer estabelecimento HORECA que deseje oferecer um produto de excelência. Este equipamento distingue-se pela sua porta de vidro duplo com isolamento térmico, que não só minimiza a perda de temperatura, como também proporciona uma ampla área de visualização, permitindo aos seus clientes apreciar o processo de maturação da carne. Os eficientes ventiladores interiores garantem uma circulação de ar otimizada com um nível de ruído excepcionalmente baixo, assegurando um ambiente de trabalho tranquilo.

O controlo preciso é fundamental na maturação da carne. Este maturador está equipado com termóstato e humidóstato eletrónicos, permitindo ajustar e manter as condições ideais de temperatura e humidade para cada tipo de carne. Adicionalmente, a esterilização do ar por raios UV, combinada com um filtro de carvão ativo, garante a redução fiável de bactérias e a otimização das condições de higiene e armazenamento, prolongando a vida útil do produto e assegurando a máxima segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, talhos gourmet e hotéis de luxo que pretendem oferecer carne maturada de qualidade superior. A sua capacidade de 500 litros é adequada para estabelecimentos com volume médio a elevado de confecção de pratos de carne, permitindo a maturação controlada de cortes selecionados. A iluminação interior LED realça as cores naturais da carne, tornando-o perfeito para espaços com expositores visíveis ao público, como áreas de charcutaria ou buffets de carne.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Porta	Vidro duplo com isolamento térmico
Ventilação	Ventiladores interiores silenciosos
Segurança	Fechadura incorporada
Iluminação	Interior LED
Controlo	Termóstato e humidóstato eletrónicos
Higiene	Esterilização UV do ar, filtro de carvão ativo
Prateleiras	3 superiores e 1 inferior em aço eletropolido
Drenagem	Evaporação automática da água de descongelação
Acessórios	Tabuleiros para sal dos Himalaias (opcionais: calhas de talho e suporte)
Tensão	220 V/1/50Hz
Refrigerante	R-600a (ecológico)
Acabamento interior	Aço inoxidável
Dimensões (mm)	700 x 750 x 1665
Voltagem	230V