

# 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



## Armário de Maturação de Carnes 496L - Vitrine de Exposição

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0127.462.002	<b>Modelo:</b>	GMC-1000
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 750 x 1640 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GMC-1000

### Descricao Resumida

Armário de maturação de carne profissional de 496L com porta de vidro, controlo eletrónico de temperatura e humidade, e esterilização UV.

## Descricao Completa

### armário maturação carne — Maturação Profissional — Otimize a Qualidade da Sua Carne

Concebido para operações de restauração e hotelaria mais exigentes, este armário de maturação de carnes de 496 litros é a solução ideal para elevar a qualidade e o sabor dos seus cortes. O controlo preciso da temperatura e humidade, combinado com a esterilização por ar UV e filtro de carvão ativado, garante um ambiente ótimo para a maturação, resultando em carnes mais tenras e suculentas. A sua porta de vidro permite a exposição do produto, enquanto a iluminação LED sem radiação ultravioleta realça a apresentação da carne maturada, atraindo a atenção dos seus clientes.

Este equipamento robusto e eficiente foi desenvolvido para oferecer um desempenho superior e facilidade de utilização. Com termóstato e higróstato eletrónicos, terá sempre um controlo rigoroso das condições internas. As quatro prateleiras de alta resistência, suportando até 40 kg cada, proporcionam ampla capacidade de armazenamento. Além disso, o sistema automático de evaporação dos condensados e o isolamento em poliuretano injetado contribuem para uma operação mais higiénica e energeticamente eficiente.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é indispensável para talhos, restaurantes de alta gastronomia e estabelecimentos de hotelaria que se dedicam à arte da maturação de carne. A sua capacidade de 496 litros e prateleiras robustas permitem armazenar uma variedade de cortes, garantindo que os seus clientes desfrutem de produtos de elevada qualidade. A visibilidade oferecida pela porta de vidro torna-o perfeito para ser exibido em áreas de clientes, promovendo a transparência e a qualidade da sua oferta. Igualmente versátil para espaços de preparação de alimentos, assegura que a carne atinge o ponto ideal de maturação em condições controladas e seguras.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x750x1640/2040* mm
Temperatura	0 / +20 °C

Característica	Detalhe
Volume	496 l
Consumo elétrico	1.7 kW/24h
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	120 kg
Gás refrigerante	R-600a
Humidade relativa interna	60 – 90 %
Porta	Vidro, equipada com fechadura
Iluminação	LED, sem radiação ultravioleta
Controlo	Termóstato e higróstato eletrónico
Esterilização	Por ar UV
Filtro	Carvão ativado
Prateleiras	4, carga máxima por prateleira: 40kg
Evaporação condensados	Sistema automático
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m <sup>3</sup>
Classe climática	+ 30 °C & humidade de 55 %

## Perguntas Frequentes

### Qual a faixa de temperatura e humidade que este armário pode manter?

Este equipamento oferece um controlo preciso da temperatura entre 0 e +20 °C, e da humidade relativa interna entre 60 e 90%, condições ideais para a maturação de carne.

### As prateleiras são ajustáveis ou removíveis para facilitar a limpeza ou acomodar diferentes tamanhos de carne?

O armário é fornecido com 4 prateleiras robustas, cada uma capaz de suportar até 40 kg, o que permite uma organização flexível do espaço interno para se adaptar às suas necessidades.

### Como o sistema de esterilização UV beneficia a maturação da carne?

O sistema de esterilização por ar UV, juntamente com o filtro de carvão ativado, assegura um ambiente interno higienizado, prevenindo a proliferação de bactérias e odores indesejados, contribuindo para uma maturação segura e eficaz.

**Este armário é adequado para exposição ao público, dada a porta de vidro e iluminação?**

Sim, a porta de vidro e a iluminação LED sem radiação ultravioleta foram concebidas para a exposição do produto, realçando a qualidade da carne maturada sem comprometer a sua conservação.

**Qual a importância do isolamento em poliuretano injetado para o desempenho do equipamento?**

O isolamento de alta densidade em poliuretano injetado ( $40 \text{ kg/m}^3$ ) garante uma excelente eficiência térmica, minimizando as perdas de energia e mantendo as condições internas estáveis, o que se traduz em poupança energética e desempenho fiável.