

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Maturação Carne 496L - Porta Vidro, 0 a +20°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0127.462.002	Modelo:	GMC-1000
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GMC-1000

Descricao Resumida

Armário de maturação de carne profissional de 496L com porta de vidro. Controlo eletrónico de temp. (0 a 20°C) e humidade (60-90%). Eficiente e seguro.

Descricao Completa

Armário Maturação Carne — Armário de Maturação de Carne — Principais Vantagens

Descubra o Armário de Maturação de Carne (também conhecido como câmara de maturação) de 496 litros, uma solução profissional indispensável para restaurantes, talhos, hotelaria e qualquer estabelecimento do setor HORECA que deseje oferecer carnes maturadas de excelência. Este equipamento foi projetado para otimizar o processo de maturação, garantindo uma carne mais tenra e saborosa.

Com controlo eletrónico preciso de temperatura (0 a +20 °C) e humidade relativa interna (60-90%), o armário assegura as condições ideais para a maturação, prevenindo o desperdício e maximizando a qualidade. A porta de vidro, com iluminação LED de baixa radiação UV, não só permite a visibilidade do produto sem comprometer a maturação, como também realça a apresentação da carne, incentivando a venda.

A segurança e a higiene são prioridades, com uma porta equipada com fechadura para proteção e um sistema de esterilização por ar UV, combinado com filtro de carvão ativado, que garante um ambiente interior puro e livre de odores indesejáveis. Além disso, o sistema automático de evaporação dos condensados simplifica a manutenção diária, contribuindo para a durabilidade e eficiência do equipamento.

Aplicações

Este armário é ideal para estabelecimentos que se dedicam à gastronomia de alta qualidade, como restaurantes de carne, steakhouse, talhos gourmet, hotéis e fornecedores de catering premium. Permite não só a maturação de peças de carne grandes e de alto valor, mas também a apresentação visual apelativa dos produtos diretamente aos clientes, funcionando como um expositor sofisticado. É perfeito para otimizar a oferta de carnes maturadas, garantindo um produto final de superioridade constante.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x750x(1640/2040*) mm (*com suporte)
Temperatura	0 a +20 °C
Volume	496 litros
Consumo Elétrico	1.7 kW/24h
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	120 kg
Gás Refrigerante	R-600a
Humidade Relativa Interna	60-90 %
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m ³
Prateleiras	4 (carga máxima por prateleira: 40 kg)
Classe Climática	+30 °C & umidade de 55 %