



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/fr



Armoire de maturation pour la viande 3 faces vitrées EDB100



Informations sur le produit

- +0 / +2 °C
- Froid ventilé
- Régulation électronique WOW Touch custom
- Détendeur KVP pour contrôle de pression évaporateur
- Potentiomètre pour variation vitesse des ventilateurs
- Extérieur métal laqué noir (RAL9005)
- Joints thermopanes sérigraphiés noirs
- Intérieur en INOX
- Plan d'exposition en inox
- Portes vitrées avant thermopanes pivotantes à fermeture magnétique
- Eclairage CRIOLÉD sous plafonnier
- 2 barres à pendre sous plafonnier
- Conçues spécialement pour la maturation des viandes
- Avec groupe intégré
- Gaz: R452

Produits

	L x P x H (mm)	Prix (HT)	
Armoire de maturation pour la viande 3 faces vitrées EDB100	937 x 1252 x 1931	€ 22 300,00	

Options

	Prix (HT)	
2 étagères en verre pour armoire de maturation viande EDB100	€ 1 600,00	
Etagère à suspendre inox pour armoire de maturation viande EDB	€ 670,00	
Sol en sel rose Himalaya pour armoire de maturation viande EDB100	€ 280,00	
Eclairage sel rose pour armoire de maturation viande EDB100	€ 700,00	