



IT

Maturazione Carne

Murale refrigerato a temperatura positiva (+2°C) per maturazione carne | vasca monolitica coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox | impianto a parete con refrigerazione a circolazione forzata d'aria su tutti i livelli espositivi | valvola elettronica | sistema di umidificazione e abbattimento batterico integrato | versione con U.C. ermetica interna o esterna | sbrinamenti elettrici automatici programmati | centralina elettronica Touch PRO con ricette di maturazione carne pre-impostate e personalizzabili | fianchi ciechi | sportelli Premium a doppia camera con serigrafia RAL 7021 | finitura interna in acciaio inox satinato | finitura esterna in acciaio verniciato a polveri RAL 7021 | mensole con vassoio amovibile in acciaio satinato regolabili su asta a cremagliera | illuminazione verticale con micro-plafoniera strip-led no spot 3000°K | illuminazione indiretta scenografica su ciellino curvo posteriore | vano tecnico e basamento in acciaio verniciato | piedini inox regolabili in altezza

EN

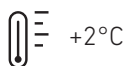
Meat Aging

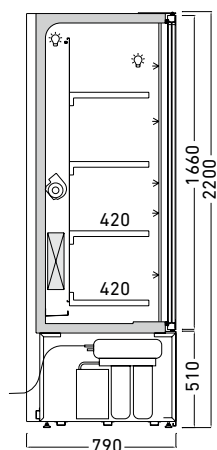
Refrigerated vertical cabinet at positive temperature (+2°C) for Meat Aging | monolithic tank insulated with ecological polyurethane and covered in stainless steel | refrigeration system on the back panel with fan ventilated refrigeration on all display levels | electronic valve | integrated humidification and bacterial reduction system | version with built-in or remote hermetic condensing unit | programmed automatic electric defrosting | Touch PRO control panel with pre-set and customizable meat aging recipes | solid sides | triple-glazed Premium doors with RAL 7021 screen printing | internal finish in satin stainless-steel | external finish in powder-coated steel RAL 7021 | satin stainless-steel shelves with removable tray adjustable in height on racks | vertical lighting with no-spot 3000°K strip-led micro-lighting | indirect lighting on curved rear ceiling | technical compartment and base in powder-coated stainless steel | s/s feet adjustable in height

FR

Maturation de la viande

Vitrine murale réfrigérée à température positive (+2°C) pour maturation de la viande | cuve monolithique isolée avec du polyuréthane écologique et recouverte d'acier inoxydable | système de réfrigération dans le dossier avec circulation forcée d'air sur tous les niveaux d'exposition | vanne électronique | système intégré d'humidification et d'abattement des bactéries | version avec unité de condensation hermétique logée ou déportée | dégivrages électriques automatiques programmés | unité de contrôle tactile Touch PRO ayant recettes de maturation de la viande préprogrammées et personnalisables | côtés solides | portes du type "Premium" en triple verre avec sérigraphie RAL 7021 | finition intérieure en acier inox satin | finition extérieure en acier thermolaqué RAL 7021 | étagères avec plateaux amovibles en acier satin réglables en hauteur sur crémaillères | éclairage verticale avec micro-plafonnier à bandeaux LED diffusant 3000 °K | éclairage indirect scénographique sur le plafond courbe postérieur | compartiment technique et base en acier thermolaqué | pieds en acier inox réglables en hauteur





Technical

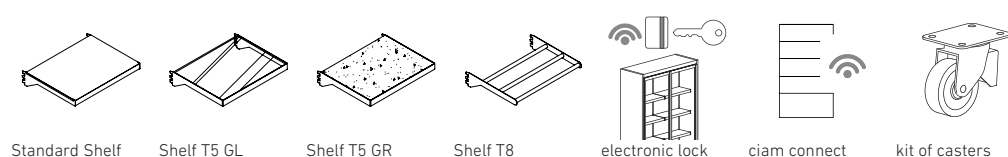


ventilated	automatic / electric
R290	N. 4 / 30°C / U.R. 55%
1 / hermetic	230 V / 1 Ph / 50 Hz
3000°K	+2°C

Data Sheet (built-in compressor)

	Code (+SKIN) Energy Label	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C	GAS Type
	EXLP74MAT071 	700x790x2200H 880x970x2490H	160 43	1150/6,9	0,7	780/-10	R290
	EXLP74MAT141 	1400x790x2200H 1580x970x2490H	280 76	2200/10,9	1,3	1450/-10	R290
	EXLP74MAT211 	2100x790x2200H 2280x970x2490H	370 110	3100/15,0	1,9	2000/-10	R290
	EXLP74MAT281 	2800x790x2200H 2980x970x2490H	430 144	4000/20,0	2,5	2500/-10	R290

Optionals:



Certifications

ISO9001 Quality
ISO14001 Environmental
ISO45001 Safety
ISO50001 Energy

