

Armario refrigerado profesional para maduración de carne +1°C / +25°C con puerta de vidrio - 233 L

MODELO: G-GDMA120N

Dim. externas
L 595 x P 710 x H 1270 mm

2.337,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 595 mm x P 710 mm x H 1270 mm
Dim. internas	L 485 mm x P 552 mm x H 1055 mm
Peso neto	69 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°C/+8°C
Gas refrigerante	R600a
Absorción	170 W
Espesor del aislamiento	55 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	233 Lt
Categoría de litros	200 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	60% - 85% HR
Peso bruto	81 Kg

Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Luz LED; 3 rejillas de 520 x 480 mm + barra con 3 ganchos en acero ino x idable AISI 304
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	ABS antibatterico
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Puerta	Reversible
Cerradura de la puerta	Cerradura con llave
Control de temperatura	Electrónico
Estructura del frigorífico	De acero ino x idable
Tipo de armario refrigerado	Specifico per frollatura carne
Motor	incorporado
Normative	CE

Descripción

Armario refrigerado profesional para maduración de carne +1°C / +25°C con puerta de vidrio - 233 L, lámpara UV y control de humedad

El armario refrigerado profesional para maduración de carne es la solución ideal para carnicerías, restaurantes, steakhouse y laboratorios alimentarios que desean obtener una maduración controlada de la carne de altísima calidad. Diseñado para garantizar precisión, seguridad y rendimiento constante, este equipo asegura un proceso óptimo de maduración gracias al **control electrónico de temperatura, humedad y ventilación**.

La puerta de vidrio permite supervisar visualmente cada fase del proceso, mientras que la **lámpara UV esterilizante** crea un entorno higiénico y seguro, reduciendo la proliferación bacteriana. La estructura profesional en acero inoxidable y el interior en ABS antibacteriano garantizan **máxima durabilidad, higiene y fácil limpieza** conforme a las normativas CE.

Características técnicas principales

- Capacidad refrigerada: 233 litros
- Temperatura de trabajo: 0°C / +8°C (control electrónico)
- Refrigeración: ventilada
- Gas refrigerante: R600a
- Consumo: 170 W
- Alimentación: monofásica 230 V – 50 Hz
- Espesor de aislamiento: 55 mm
- Estructura exterior: acero inoxidable con chapa pintada en negro
- Interior: ABS antibacteriano
- Descongelación: automática
- Motor integrado
- Normativas: CE

Equipamiento de serie

- Iluminación LED interior
- 3 rejillas de 520 × 480 mm
- Barra con 3 ganchos en acero inoxidable AISI 304
- **Lámpara UV esterilizante**
- Sensor de apertura de puerta
- Alarma acústica de fallo
- Puerta reversible con cierre con llave

Dimensiones y peso

- Dimensiones exteriores: L 595 × P 710 × H 1270 mm
- Dimensiones interiores: L 485 × P 552 × H 1055 mm
- Peso neto: 69 kg
- Peso bruto: 81 kg

¿Para qué sirve un armario de maduración de carne y por qué comprarlo?
Un armario de maduración de carne sirve para controlar con precisión **temperatura, humedad y ventilación durante el proceso de maduración**, mejorando la terneza, el sabor y la calidad final del producto. Comprar un armario profesional de maduración significa **valorizar cortes de carne premium**, diferenciarse en el mercado y ofrecer a los clientes un producto superior, más sabroso y seguro, con resultados constantes y reproducibles en el tiempo