

## Pedido del cliente

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

Precio: 2.254,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** G-GDMA120N

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** 200L - 400L

## Pedido del cliente

---

### 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

## Pedido del cliente

- Motor integrado
- Normativas: CE

### Equipamiento de serie

- Iluminación LED interior
- 3 rejillas de 520 x 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 x P 710 x H 1270 mm
- Dimensiones interiores: L 485 x P 552 x 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 ternura, 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

## Pedido del cliente

ofrecer a los clientes un producto superior, más sabroso y seguro, con resultados constantes y reproducibles en el tiempo

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 595 mm x P 710 mm x H 1270 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 485 mm x P 552 mm x H 1055 mm
<b>Peso neto</b>	69 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	Luz LED; 3 rejillas de 520 x 480 mm + barra con 3 ganchos en acero inoxidable AISI 304
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V- 1 P- 50 Hz
<b>Temperatura</b>	0°C/+8°C
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Gas refrigerante</b>	R600a
<b>Absorción</b>	170 W
<b>Estructura interna</b>	ABS antibacterico
<b>Espesor del aislamiento</b>	55 mm
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Número de puertas</b>	1
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta con vidrio
<b>Puerta</b>	Reversible
<b>Cerradura de la puerta</b>	Cerradura con llave
<b>Cerradura de la puerta</b>	con llave
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Capacidad del frigorífico</b>	233 Lt
<b>Control de temperatura</b>	Electrónico
<b>Estructura del frigorífico</b>	De acero inoxidable
<b>Tipo de armario refrigerado</b>	Specifico per frollatura carne
<b>Categoría de litros</b>	200 LT
<b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>	60% - 85% HR
<b>Peso bruto</b>	81 Kg
<b>Motor</b>	incorporado
<b>Normative</b>	CE