

Armario refrigerado profesional para maduración de carne +1°C / +25°C con puerta de vidrio - 352 L

MODELO: G-GDMA180N

Dim. externas
L 595 x P 710 x H 1720 mm

2.574,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 595 mm x P 710 mm x H 1720 mm
Dim. internas	L 485 mm x P 552 mm x H 1508 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
Categoría de litros	300 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
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 - 352 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 facilidad de limpieza** conforme a las normativas CE.

Características técnicas principales

- Capacidad refrigerada: 352 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 1720 mm
- Dimensiones interiores: L 485 × P 552 × H 1508 mm
- Peso neto: 83 kg
- Peso bruto: 96 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 **valorizare 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.