

Pedido del cliente

Armario refrigerado profesional para maduración de carne 0°C / +25°C con puerta de vidrio - 580 L

Precio: 4.307,00 € + IVA



Referencia: G-GDPH508C

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: 200L - 400L

Pedido del cliente

Descripción

Armario refrigerado profesional para maduración de carne 0°C / +25°C con puerta de vidrio - 508 L, lámpara UV y control de humedad

El armario de maduración de carne es una solución profesional diseñada para garantizar un proceso de maduración de la carne **controlado, seguro y de altísima calidad**. Gracias a la gestión precisa de **temperatura, humedad y ventilación**, permite obtener carnes más tiernas, sabrosas y de mayor valor, optimizando cada corte.

Pensado para carnicerías, restaurantes, steakhouse, charcuterías y laboratorios profesionales, este armario refrigerado específico para maduración combina **tecnología avanzada, materiales de alta gama y diseño funcional**.

A qué sirve un armario de maduración

El armario de maduración sirve para madurar la carne de forma controlada, reproduciendo las condiciones ideales del proceso de dry aging. Durante la maduración: las fibras musculares se relajan, los enzimas naturales mejoran la ternura, el sabor se vuelve más intenso y complejo.

Garantiza un ambiente estable y seguro, evitando **variaciones de temperatura, proliferación bacteriana y pérdida de calidad**, imposibles de controlar con un frigorífico convencional.

Control total del proceso de maduración

El **control electrónico de temperatura (0°C a +25°C)**, la **refrigeración ventilada** y la **descongelación automática** aseguran una maduración uniforme y constante en el tiempo.

Máxima higiene y seguridad alimentaria

La estructura interna en acero inoxidable AISI 304, la **lámpara UV germicida** y el sistema de **humedad controlada** garantizan altos estándares de higiene, esenciales para uso profesional.

Visibilidad y diseño profesional

La **puerta de vidrio templado de triple capa** permite supervisar la maduración sin abrir el equipo, mientras que la iluminación LED vertical realza el producto expuesto.

Capacidad y versatilidad

Con una capacidad de 508 litros, el armario ofrece gran espacio gracias a:
5 rejillas de 526 x 604 mm
2 barras con 2 ganchos en acero inoxidable AISI 304

Pedido del cliente

Ideal para madurar diferentes cortes de carne simultáneamente

Mejor rendimiento del producto

Los bloques de sal en la base favorecen la absorción de líquidos durante la maduración, mejorando la calidad final y reduciendo desperdicios

Características técnicas principales

- Dimensiones exteriores: L 730 x P 805 x H 2100 mm
- Dimensiones interiores: L 575 x P 650 x H 1375 mm
- Capacidad: 508 litros (categoría 500 litros)
- Temperatura de trabajo: 0°C / +25°C
- Refrigerante: R290
- Alimentación: 230 V – monofásico – 50 Hz
- Consumo: 400 W
- Espesor de aislamiento: 60 mm
- Peso neto: 145 kg
- Estructura: acero inoxidable AISI 304
- Puerta: 1 puerta de vidrio no reversible
- Normativas: CE

Ideal para quienes buscan calidad, control y valor añadido

El armario de maduración es la elección ideal para profesionales que desean ofrecer carne dry aged de nivel superior, mejorar la calidad del producto final y aumentar el valor percibido por el cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 730 mm x P 805 mm x H 2100 mm
Dimensiones internas	L 575 mm x P 650 mm x H 1375 mm
Peso neto	145 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	Luz LED; 5 rejillas de 526 x 604 mm + 2 barras con 2 ganchos en acero inoxidable AISI 304; Bloque de sal
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°C / +25°C
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R290
Absorción	400 W
Estructura interna	De acero inoxidable - AISI304
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	1
Tipo de puerta	Puerta con vidrio

Pedido del cliente

Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Cerradura con llave
Temperatura (+/-)	Positiva
Capacidad del frigorífico	508 LT
Control de temperatura	Electrónico
Estructura del frigorífico	De acero inoxidable
Tipo de armario refrigerado	Specifico per frollatura carne
Categoría de litros	500 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	70% - 90% HR
Motor	incorporado
Normative	CE