

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

MODELO: G-GDPH508C

Dim. externas
L 730 x P 805 x H 2100 mm

4.467,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 730 mm x P 805 mm x H 2100 mm
Dim. internas	L 575 mm x P 650 mm x H 1375 mm
Peso neto	145 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°C / +25°C
Gas refrigerante	R290
Absorción	400 W
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	508 LT
Categoría de litros	500 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	70% - 90% HR
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Luz LED; 5 rejillas de 526 x 604 mm + 2 barras con 2 ganchos en acero ino x idable AISI 304; Bloque de sal
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable - AISI304
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Puerta	No 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 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 × 604 mm
2 barras con 2 ganchos en acero inoxidable AISI 304

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 × P 805 × H 2100 mm
- Dimensiones interiores: L 575 × P 650 × 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