

Pedido del cliente

Armario maduración carne +2/+10 °C, 110 L, puerta de cristal, UV y control de humedad

Precio: 1.007,00 € + IVA



Referencia: RIBX138

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Vitrinas refrigeradas panorámicas para carne

Pedido del cliente

Descripción

Armario refrigerado profesional para maduración de carne +2 °C / +10 °C con puerta de cristal – 110 L, lámpara UV y control de humedad.

El armario refrigerado profesional para maduración de 110 litros está diseñado para garantizar condiciones ideales de maduración controlada. Perfecto para carnicerías, restaurantes y gastronomías, este madurador combina tecnología avanzada, diseño elegante y máxima fiabilidad.

Este armario refrigerado ofrece un ambiente estable y controlado, fundamental para la maduración *dry aged*. La combinación de temperatura constante, humedad regulada y ventilación uniforme permite mejorar la ternura, el aroma y el sabor del producto final.

La refrigeración es ventilada y asegura una distribución uniforme del frío, garantizando resultados constantes y una maduración homogénea.

El panel de control **táctil**, intuitivo y preciso, permite gestionar parámetros como temperatura, humedad, desescarche y luz interna.

El *dry ager* cuenta con estructura interna y externa en acero inoxidable, con aislamiento de 45 mm para garantizar la máxima eficiencia con un consumo mínimo. La puerta, elemento clave para la eficiencia del sistema, está fabricada en **doble vidrio templado de baja emisividad**, diseñado para reducir la dispersión térmica y mejorar el aislamiento. El marco calefactado en acero inoxidable evita la formación de condensación, mientras que el sistema de autocierre aumenta la practicidad y la seguridad en el uso diario.

Para un uso correcto, el depósito del humidificador debe llenarse con **agua destilada de uso alimentario** hasta el nivel máximo indicado (aprox. 4 L). Una vez en funcionamiento, el nivel del agua debe mantenerse entre los valores mínimo y máximo para un rendimiento óptimo.

Ventajas

- **Mejora la calidad de la carne** y realza su sabor
- **Diseño compacto de 110 L**, ideal incluso para espacios reducidos
- **Fácil de usar** gracias al panel táctil
- **Máxima higiene y seguridad alimentaria** gracias a la estructura en acero inoxidable

Características técnicas

- **Rango de temperatura +2 °C / +10 °C**: ideal para una maduración precisa y segura
- **Control de humedad regulable 50%–80%**: mantiene el equilibrio adecuado para evitar secados excesivos
- **Puerta de cristal**: permite supervisar el proceso sin abrir la unidad

Pedido del cliente

- **Luz LED interna rosa:** realza visualmente la carne
- **Lámpara UV integrada:** ayuda a mantener un ambiente más higiénico
- **Estructura en acero inoxidable:** robusta, higiénica y fácil de limpiar
- **Equipamiento interno:** 1 rejilla regulable en altura + 1 barra con 3 ganchos para carne

Para qué sirve un armario de maduración y por qué comprarlo

Un armario para la maduración de carne permite controlar con precisión la temperatura, la humedad y la ventilación durante el proceso, mejorando la terneza, el sabor y la calidad final del producto. Adquirir un armario profesional de maduración significa **valorizar cortes de carne de alta calidad**, diferenciarse en el mercado y ofrecer a los clientes un producto superior, más sabroso y seguro, con resultados constantes y reproducibles en el tiempo.

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 600 mm x P 540 mm x H 900 mm
Dimensiones internas	L 510 mm x P 300 mm x H 750 mm
Potencia	0,15 KW
Peso neto	42 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	Luz LED; 1 rejilla 480x290 mm + barra con 3 ganchos en acero inoxidable AISI 304; cerradura con llave
Alimentación eléctrica	220 -240 - 50 Hz
Temperatura	2° C/ 10° C
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R600a
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	45 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	1
Tipo de puerta	Porta con vetro doppio
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Cerradura con llave
Temperatura (+/-)	Positiva
Capacidad del frigorífico	110 Lt
Control de temperatura	Electrónico
Estructura del frigorífico	De acero inoxidable
Tipo de armario refrigerado	Specifico per frollatura carne
Categoría de litros	200 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+30°C / 55% HR
Clase de eficiencia energética	C
Tipo de cierre de la puerta	Puerta batiente
Motor	incorporado
Cable	Cable + enchufe

Pedido del cliente

Normative

CE

Disponibilità

Disponibile a Magazzino

Generado el 17/05/2026