

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

MODELO: RIBX138

Dim. externas
L 600 x P 540 x H 900 mm

1.007,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 600 mm x P 540 mm x H 900 mm
Dim. internas	L 510 mm x P 300 mm x H 750 mm
Potencia	0,15 KW
Peso neto	42 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220 -240 - 50 Hz
Temperatura	2° C/ 10° C
Gas refrigerante	R600a
Espesor del aislamiento	45 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	110 Lt
Categoría de litros	200 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+30°C / 55% HR
Clase de eficiencia energética	C

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Luz LED; 1 rejilla 480×290 mm + barra con 3 ganchos en acero ino x idable AISI 304; cerradura con llave
Cable	Cable + enchufe
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Porta con vetro doppio
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
Tipo de cierre de la puerta	Puerta batiente
Motor	incorporado

Temperatura (+/-)	Positiva	**Normative**	CE

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 terneza, 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
- **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.