



## Armario maduración carne +2/+10 °C, 424 L, doble puerta de cristal, UV y control de humedad

**MODELO: RIBX458**

**Dimensiones externas**

L 900 x P 550 x H 1810 mm

**2.351,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 900 mm x P 550 mm x H 1810 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 810 mm x P 350 mm x H 1490 mm
<b>Potencia</b>	0,35 KW
<b>Peso neto</b>	100 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 -240 - 50 Hz
<b>Temperatura</b>	2° C/ 10° C
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Espesor del aislamiento</b>	45 mm
<b>Número de puertas</b>	1
<b>Capacidad del frigorífico</b>	424 Lt
<b>Categoría de litros</b>	400 LT
<b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>	+30°C / 55% HR
<b>Clase de eficiencia energética</b>	C

<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Luz LED; 6 rejillas 385x290 mm + barra con 3 ganchos en acero inoxidable AISI 304; cerradura con llave
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Tipo de puerta</b>	Porta con vetro doppio
<b>Puerta</b>	No reversible
<b>Cerradura de la puerta</b>	Cerradura con llave
<b>Control de temperatura</b>	Electrónico
<b>Estructura del frigorífico</b>	De acero inoxidable
<b>Tipo de armario refrigerado</b>	Specifico per frollatura carne
<b>Tipo de cierre de la puerta</b>	Puerta batiente
<b>Motor</b>	incorporado

Temperatura ( +/- )

Positiva

Normative

CE

## Descripción

**Armario refrigerado profesional para maduración de carne +2 °C / +10 °C, doble puerta de cristal – 424 L, lámpara UV y control de humedad.**

El armario refrigerado profesional para maduración de 424 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 está concebido para ofrecer 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 ventilada asegura una distribución homogénea del frío, garantizando resultados constantes y una maduración uniforme.

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 **doble puerta**, elemento clave 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 seguridad y la practicidad 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 debe mantenerse entre mínimo y máximo para garantizar un rendimiento óptimo.

## Ventajas

- **Mejora la calidad de la carne** y realza su sabor
- **Diseño compacto en altura**, 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%**: evita secados excesivos
- **Doble 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**: 6 rejillas regulables en altura + 1 barra y 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 ternura, 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.

