

Pedido del cliente

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

Precio: 2.351,00 € + IVA



Referencia: RIBX458

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Vitrinas refrigeradas panorámicas para carne

Pedido del cliente

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

Pedido del cliente

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 900 mm x P 550 mm x H 1810 mm
Dimensiones internas	L 810 mm x P 350 mm x H 1490 mm
Potencia	0,35 KW
Peso neto	100 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	Luz LED; 6 rejillas 385x290 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	R290
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	424 Lt
Control de temperatura	Electrónico
Estructura del frigorífico	De acero inoxidable
Tipo de armario refrigerado	Specifico per frollatura carne
Categoría de litros	400 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
Normative	CE
Disponibilità	Disponibile a Magazzino