

Kit para la conservación de carne–Armario refrigerado de 700 L + abatidor digital de 5 bandejas + envasadora al vacío de campana

MODELO: KIT CONSERVAZIONE CARNE

Dim. externas

Armario refrigerado: L 692 × P 815 × A 2080 Abatidor: L 820 × P 860 × A 865 Envasadora al vacío: L 365 × P 475 × A 380 mm

5.861,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	Armario refrigerado: L 692 × P 815 × A 2080 mm Abatidor: L 820 × P 860 × A 865 mm Envasadora al vacío: L 365 × P 475 × A 380 mm
Longitud del cable eléctrico	2 mt
Potencia	Armario refrigerado: 0,32 kW Abatidor: 0,63 kW Envasadora al vacío: 0,38 kW
Peso neto	Armario refrigerado: 114 kg Abatidor: 110 kg Envasadora al vacío: 31,6 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	- 2°/ + 10°C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	80 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	700 LT

Cable	Cable + enchufe
Panel de control	Digital
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	Reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Control de temperatura	Con termostato digital
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero ino x idable
Tipo de armario refrigerado	Específico para la carne
Clase climática	5
Motor	incorporado
Normative	CE

Categoría de litros	700 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase de eficiencia energética	A
Temperatura (+/-)	Positiva
Equipamiento de serie	Serratura con chiave, Luce interna sotto pannello comandi, 2 griglie plastificate GN 2/1 650 x 530, 24 coppie di guide stampate, Ganciera superiore

Descripción

Kit de conservación de carne para carnicerías – Armario refrigerado de 700 L + abatidor digital de 5 bandejas + envasadora al vacío de campana.

Descripción del producto

El **kit de conservación de carne para carnicerías** es una solución profesional completa, diseñada para optimizar la conservación, el tratamiento y el envasado de la carne en carnicerías, obradores de elaboración de productos cárnicos y establecimientos del sector alimentario.

El kit reúne tres equipos profesionales indispensables para gestionar de forma óptima las distintas fases de trabajo: un armario refrigerado ventilado de 700 litros para conservar carne fresca, un abatidor de temperatura digital de acero inoxidable con capacidad para 5 bandejas, destinado al enfriamiento y la congelación rápida, y una envasadora al vacío de campana con barra de soldadura de 300 mm para envasar alimentos.

Una combinación diseñada para mejorar la organización del obrador, optimizar los procesos de trabajo y contribuir a mantener la calidad y las características organolépticas de la carne.

¿Qué incluye el kit profesional de conservación de carne?

1. Armario refrigerado ventilado para carne – 700 litros, -2 °C/+10 °C

El armario refrigerado profesional de 700 litros está diseñado específicamente para conservar carne fresca en carnicerías. Gracias a su sistema de ventilación modulada y a la canalización interna para distribuir el aire, favorece una temperatura uniforme y contribuye a preservar la humedad interior, limitando la deshidratación de los productos.

Está equipado con un controlador digital, una barra superior para colgar piezas de carne, 2 rejillas plastificadas GN 2/1 y 24 pares de guías, lo que permite aprovechar el espacio interior de forma práctica y versátil.

Características principales:

- Capacidad: 700 litros.
- Temperatura de funcionamiento: -2 °C/+10 °C.

- Refrigeración ventilada con conservación de la humedad interior.
- Control digital de la temperatura.
- Barra superior para colgar carne.
- 2 rejillas plastificadas GN 2/1 incluidas.
- 24 pares de guías.
- Cerradura con llave y luz interior.
- Clase energética A.

2. Abatidor digital de acero inoxidable – 5 bandejas GN 1/1 o 600 × 400 mm

El abatidor profesional digital permite enfriar y congelar rápidamente los alimentos, contribuyendo a conservar su calidad, textura y características organolépticas.

Su estructura interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 garantiza robustez y facilita la limpieza. La pantalla táctil permite gestionar los ciclos de forma intuitiva, mientras que la sonda al corazón permite controlar la temperatura interna de los alimentos.

Tiene capacidad para 5 bandejas o rejillas GN 1/1 o de 600 × 400 mm, por lo que se adapta a las necesidades operativas de carnicerías y obradores profesionales.

Características principales:

- Capacidad: 5 bandejas/rejillas.
- Compatibilidad: GN 1/1 o 600 × 400 mm.
- Abatimiento positivo: de +90 °C a +3 °C.
- Congelación rápida: de +90 °C a -18 °C.
- Capacidad de abatimiento: 15 kg.
- Capacidad de congelación: 12 kg.
- Pantalla táctil digital.
- Sonda al corazón incluida.
- Estructura interior y exterior de acero inoxidable AISI 304.
- Ruedas premontadas.
- Alimentación monofásica de 230 V.

3. Envasadora al vacío de campana – Barra de soldadura de 300 mm

La envasadora al vacío profesional de campana VM300 es ideal para envasar carne fresca, preparaciones alimentarias y productos destinados a la conservación o a la venta.

Su estructura exterior de acero inoxidable AISI 304, el funcionamiento automático y la bomba Busch de 14 m³/h permiten realizar un envasado práctico y eficiente.

La barra de soldadura de 300 mm permite sellar las bolsas específicas para envasado al vacío, reduciendo el contacto de los alimentos con el aire y contribuyendo a prolongar su conservación mediante la aplicación de los procedimientos de refrigeración adecuados.

Características principales:

- Modelo: VM300.
- Tipo: envasadora al vacío de campana.
- Barra de soldadura: 300 mm.
- Bomba Busch: 14 m³/h.
- Funcionamiento automático.
- Estructura exterior de acero inoxidable AISI 304.
- Adecuada para envasar alimentos y líquidos.
- Alimentación: 220 V / 50 Hz.
- Dimensiones: 365 × 475 × 380 mm.

¿Por qué elegir el kit de conservación de carne para carnicerías?

Elegir este kit significa equipar el negocio con un sistema integrado para gestionar la carne, desde la refrigeración inicial hasta el envasado al vacío.

Los tres equipos trabajan de forma complementaria y ofrecen numerosas ventajas:

- **Conservación profesional:** el armario refrigerado de 700 litros permite mantener la carne a la temperatura deseada.
- **Enfriamiento rápido:** el abatidor digital permite gestionar ciclos de abatimiento positivo y congelación rápida.
- **Envasado al vacío:** la envasadora de campana permite sellar los productos para una conservación más eficaz.
- **Mejor organización del obrador:** tres equipos complementarios para gestionar las principales fases del proceso de conservación.
- **Calidad y practicidad:** soluciones profesionales diseñadas para responder a las necesidades diarias de las carnicerías.

¿A quién está dirigido este kit?

Este kit está especialmente indicado para:

- Carnicerías tradicionales y modernas.
- Carnicerías artesanales.
- Obradores de despiece y elaboración de productos cárnicos.
- Establecimientos de comida preparada y obradores alimentarios.

- Negocios que preparan y envasan carne fresca y elaboraciones a base de carne.