



Armario de maduración de carne INFRICO modelo AC 280 MDAB es ideal para carnicerías y negocios de hostelería. Nº de caras de cristal: 1

Temperatura de +0°C a +16°C con iluminación LED tonalidad especial para carne y control electrónico de temperatura y humedad

Catálogo de armarios de maduración de carne industriales

Armario de maduración de carne INFRICO modelo AC 280 MDAB es ideal para carnicerías y negocios de hostelería

Temperatura de +0°C a +16°C con iluminación LED tonalidad especial para carne y control electrónico de temperatura y humedad

La maduración en seco es una técnica de envejecimiento en seco de la carne con temperatura y humedad controladas. Con la maduración en seco, la carne en 5-8 semanas pierde del 10% al 20% de los líquidos. Este proceso concentra los sabores dando a la carne un sabor único. La vitrina Dry Aging trabaja en un régimen de temperatura de +0 °C a +6 °C con humedad controlada del 45% al 80%. Gama de

armarios diseñados para la maduración de la Carne (+0 °C a +16 °C),

- Medidas: 600x656x1645 mm.
- Led de serie con tonalidad especial para carne
- Control electrónico de Temperatura y Humedad
- Temperatura: +0°C/+16°C
- Humedad: 45% HR /85% HR
- Clase Climática: 4/38°C
- Tension: 230V/1ph/50Hz
- Controlador: Digital IP65
- Material: Interior AISI 304, Exterior Acero lacado negro
- Espesor: 50mm
- Aislamiento: 40kg/m³ / Free CFC's / Zero OPD-GWP
- Capacidad: 340L
- Puertas: 1
- Nº de estantes: 3
- Sistema de frio: forzado
- Desescarche: Parada de compresor
- Expansión: Capilar
- Potencia: 720 W
- Potencia frigorífica: 343
- Refrigerante: R-290
- Opcional: manejo control digital bluetooth o wifi / estantes adicionales / Ruedas / Voltaje especial

❗ Contáctanos si necesitas que te hagamos un presupuesto a medida o si quieres hacer cualquier consulta. Puedes llamar al **630 668 204** o bien, escribirnos al correo **contacto@equipoh.com**. ¡Estaremos encantados de ayudarte!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x656x1645 mm.