infrima
Ingenieria del frio

Ficha técnica de producto
Product data sheet

EXPOSITOR MADURADOR
SERIE DELUXE





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armario madurador de carne Serie Deluxe (Dry Ager) con tecnología avanzada de refrigeración ventilada para la perfecta maduración de cortes premium de carne.
Fabricado en acero inoxidable con grandes puertas de cristal.
Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad.
Temperatura y humedad controlada 0/+4 °C - 60/90 %Hr.
Sistema Infriclean© de producción automática de Ozono que desinfecta, higieniza y desodoriza el ambiente interior de la cámara.
Kit Humitech© Generador autónomo de humedad para la distribución homogénea y ajuste automático de la ventilación y humedad en cada punto de la cámara.
Filtro de carbón activo para renovación del aire limpio interior.
Puerta frameless con serigrafía perimetral negra y cristal térmico de doble cámara con protección UV inclusive los laterales.
Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
Controlador electrónico de proceso ajustable automáticamente para regular, y lectura de Tª y HR.
Iluminación LED interior con conmutación automática.
Laterales y trasera ciega.
Laterales con cristal expositor opcional.
Unidad condensadora incorporada en la parte inferior.
Soporte de sujeción de los estantes regulables en altura.
Refrigeración ventilada, desescarche automático, patas regulables.

Dotación:
Dos parrillas en inox modelo MC.PI

TECHNICAL FEATURES

Deluxe Series meat aging cabinet (Dry Ager) featuring advanced ventilated cooling technology for the perfect maturation of premium beef cuts.
Manufactured in stainless steel with large glass doors.
High-density injected polyurethane insulation.
Controlled temperature and humidity: 0/+4 °C - 60/90 %RH.
Infriclean© system for automatic ozone production that disinfects, sanitizes, and deodorizes the chamber's interior environment.
Humitech© Kit: Autonomous humidity generator for homogeneous distribution and automatic adjustment of ventilation and humidity at every point in the chamber.
Active carbon filter for interior clean air renewal.
Frameless door with black perimeter screen printing and double-chamber thermal glass with UV protection, including the sides.
Hinges with automatic return system and stay-open feature.
Electronic process controller, automatically adjustable to regulate and read Temperature (Tª) and Relative Humidity (RH).
Interior LED lighting with automatic switching.
Solid sides and back. Display glass sides optional.
Condensing unit built into the bottom part.
Height-adjustable shelf support brackets.
Ventilated refrigeration, automatic defrost, adjustable feet.

Standard accessories:
Two stainless steel shelves, model MC.PI

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, las imagenes únicamente tienen caracter orientativo
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, images are for guidance only.

CE

www.infrima.com
infrima@infrima.com

Infrima
Pol. Ind. "El Mugrón" C/Tejares, 11
02640 Almansa (AB)
Tfno.: +34 967341224

Ficha técnica de producto
Product data sheet

EXPOSITOR MADURADOR DE CARNE

SERIE DELUXE

DECORACIONES/ DECORATIONS

LACADO / LACQUERED



RAL 9010
Blanco



RAL9005
Negro



Plata espejo



Oro espejo

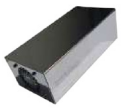
OPCIONALES / OPTIONALS

CONTROLADOR TACTIL 7”



MC.CT
Pantalla digital tactil 7”

SISTEMA INFRICLEAN



SSO INFRICLEAN

FILTRO DE CARBONO ACTIVO



MC.FC
5 Unidades

ILUMINACION ESPECIAL PARA CARNE



MC.LC
3000 K

PIEDRA DE SAL DEL HIMALAYA (UD.)



MC.PS
250X125X20mm.

PARRILLA EN ACERO INOX



MC.PI
530x530mm.

GANCHO INOX



MC.GN
8mm. (UD.)

RUEDAS GIRATORIAS C/FRENO (JUEGO)



MC.RG

SOPORTE PARA COLGAR Y GANCHOS



MC.SG
Soporte superior para colgar carnes

LATERAL EN VIDRIO



MC.LV
Cristal expositor termico con serigrafia.

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

	Ancho (mm.)	Fondo (mm.)	Alto	Carga (Max.)	Estantes inox	Soporte Ganchos	LED	Puertas cristal	Ozon	Humidif.	°C	HR	Potencia (w)	Voltaje (v)	Gas
MC1	600	650	1950	100	2	1	3000K	1	SI	SI	0/+4	60-80	390	230	R-290
MC2	1200	650	1950	200	4	2	3000K	2	SI	SI	0/+4	60-80	650	230	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, las imagenes únicamente tienen caracter orientativo
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, images are for guidance only.

www.infrima.com
infrima@infrima.com

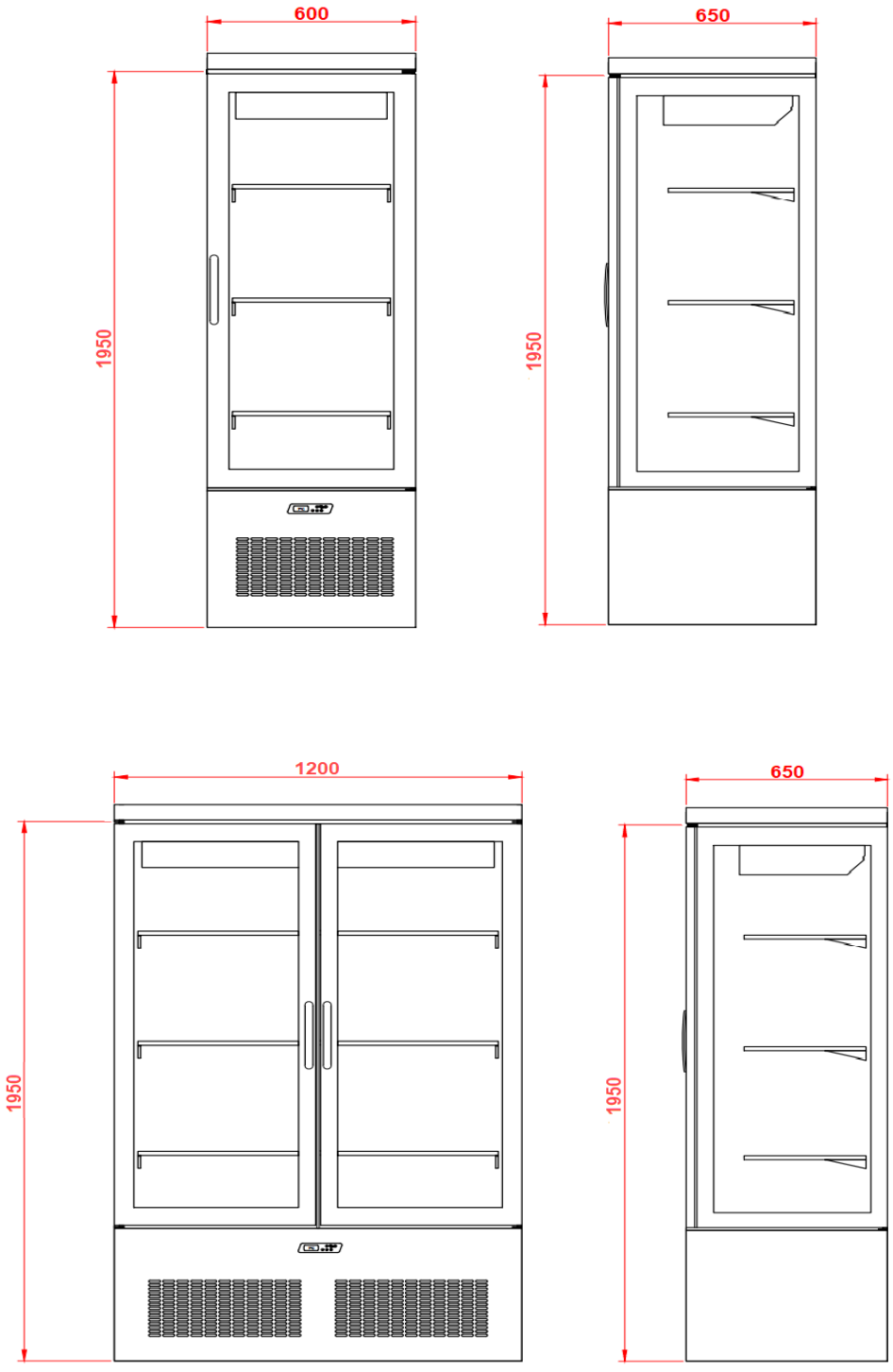
Infrima
Pol. Ind. “El Mugrón” C/Tejares, 11
02640 Almansa (AB)
Tfno.: +34 967341224

Ficha técnica de producto
Product data sheet

EXPOSITOR MADURADOR DE CARNE

SERIE DELUXE

DIMENSIONES / DIMENSIONS



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, las imagenes únicamente tienen caracter orientativo
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, images are for guidance only.

www.infrima.com
infrima@infrima.com

Infrima
Pol. Ind. "El Mugrón" C/Tejares, 11
02640 Almansa (AB)
Tfno.: +34 967341224