

MADURADOR PROFESIONAL INOX

SERIE PROFESIONAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armario madurador de carne Serie Profesional Inox (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.

Puerta con cristal térmico de doble cámara con protección UV. Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

Controlador electrónico de proceso ajustable automáticamente.

Iluminación led interior con conmutación automática.

Laterales y trasera ciega. Trasera con vidrio opcional.

Unidad condensadora incorporada en la parte superior.

Soporte de sujeción de los estantes regulables en altura.

Refrigeración ventilada.

Desescarche automático.

Preinstalación de conexión hídrica de 1/2".

Preinstalación de desagüe de 1/2".

Dotación:

Dos parrillas en inox modelo MC.PI



TECHNICAL FEATURES

Professional Stainless Steel 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.

Door with double-chamber thermal glass with UV protection.

Hinges with automatic return system and stay-open feature. Electronic process controller, automatically adjustable.

Interior LED lighting with automatic switching.

Solid sides and back. Glass back optional.

Condensing unit built into the top part.

Height-adjustable shelf support brackets.

Ventilated refrigeration.

Automatic defrost.

Pre-installation for 1/2" water connection.

Pre-installation for 1/2" drain connection.

Standard accessories:

Two stainless steel shelves, model MC.PI

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

ARMARIO INOX

SERIE PROFESIONAL

OPCIONALES / OPTIONALS

CONTROLADOR TACTIL 7"



MC.CT

Pantalla digital táctil 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 COGAR Y GANCHOS



MC.SG

Soporte superior para colgar carnes

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

	Ancho (mm.)	Fondo (mm.)	Alto (mm.)	Carga (Max.)	Estantes inox	Soporte Ganchos	LED	Puertas cristal	Ozon	Humidif.	°C	HR	Potencia (w)	Voltaje (v)	Gas
AMP1	720	800	2020	130	2	1	3000K	1	SI	SI	0/+4	60-90	430	230	R-134a
AMP2	1440	800	2020	230	4	2	3000K	2	SI	SI	0/+4	60-90	650	230	R-134a

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