

MULTIFUNCION PROFESIONAL INOX

SERIE PROFESIONAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armario INOX Multifunción Profesional (Dry Ager) de alta gama con **tecnología avanzada de refrigeración ventilada**, diseñado para ofrecer un **control climático de máxima precisión**. Este sistema todo en uno está completamente configurado para procesos de **secado, maduración, fermentación, curado y conservación** de alimentos delicados, garantizando parámetros óptimos en **cortes de carne premium**, embutidos y materias primas de alta sensibilidad sin pérdida de peso. Fabricado en acero inoxidable con grandes puertas de cristal. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad.

Temperatura y humedad controlada 0 / +40 °C - 30/90 %Hr.

Sistema Infriclean® de producción automática de Ozono que desinfecta, higieniza y desodoriza el ambiente interior de la cámara.

Sistema Humitech® Generador automático de humedad para la distribución homogénea y ajuste automático de la ventilación y humedad en cada punto de la cámara. Preinstalación para conexión a red de agua y desagüe.

Puerta con cristal térmico de doble cámara con protección UV.

Sistema de calefactado integral.

Controlador digital táctil 7" HD de proceso y programación de recetas 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".

Dotación:

Dos parrillas en inox modelo MC.PI



TECHNICAL FEATURES

Premium Professional Stainless Steel Multi-Function Cabinet (Dry Ager) featuring advanced ventilated refrigeration technology, engineered to deliver **maximum-precision climate control**. This all-in-one system is fully configured for the **drying, aging, fermentation, curing, and preservation of delicate foodstuffs, guaranteeing optimal parameters for premium meat cuts, charcuterie**, and high-sensitivity raw materials with zero weight loss.

Manufactured in stainless steel with large glass doors.

High-density injected polyurethane insulation.

Controlled temperature and humidity: 0 / +40 °C - 30/90 %RH.

Infriclean® system for automatic ozone production that disinfects, sanitizes, and deodorizes the chamber's interior environment.

Humitech® System: Automatic humidity generator for homogeneous distribution and automatic adjustment of ventilation and humidity at every point in the chamber. Pre-installation for connection to the water network and drain.

Door with double-chamber thermal glass with UV protection.

Comprehensive integrated **heating system**.

7" HD touchscreen digital controller for process management and automatically adjustable recipe programming.

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.

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 MADURADOR INOX MULTIFUNCION

SERIE PROFESIONAL

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

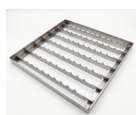
250X125X20mm.

ESTANTE DE MADERA PARA QUESOS (UD.)



MC.EM

ESTANTE GANCHOS EMBUTIDOS (UD.)



MC.GE

8mm. (UD.)

GANCHO INOX



MC.GN

8mm. (UD.)

RUEDAS GIRATORIAS C/FRENO (JUEGO)



MC.RG

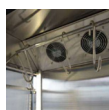
TRASERA EN VIDRIO (UD.)



MC.tv

Cristal expositor termico

SOPORTE PARA COGAR Y GANCHOS



MC.SG

Soporte superior para colgar carnes

PARRILLA EN ACERO INOX



MC.PI

530x530mm.

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
MT1	720	800	2020	130	2	1	3000K	1	SI	SI	0/+4	30-90	430	230	R-134a
MT2	1440	800	2020	230	4	2	3000K	2	SI	SI	0/+4	30-90	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.