



Catálogo de las

CÁMARAS DE MADURACIÓN DE CARNE

distribuidas en España



Armario de maduración de carne

Dry-aging meat cabinet

Serie
AMC
Series

Foto: no contrachapas / Non contrachapas pictures

A DESTACAR



Estructura

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 Aged trabaja en un régimen de temperatura de +2 °C a +8 °C con humedad controlada del 45% al 80%.
Gama de armarios diseñados para la maduración de la Carne (+2 °C a +6 °C), con sistema de refrigeración ventilado.
Termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil, control de humedad de serie.
Fabricado en triple cristal sin perfilado en aluminio excepto puerta en doble cristal, dispone de tratamiento para evitar entrada de rayos U.V.A
Terminación SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL
Disponibles en dos longitudes 850mm y 850mm, grupo frigorífico en la parte inferior AMC 87/87L o superior AMC 87/87XL.
Doble barra carnicera con ganchos en Inox y tres estantes de acero Inoxidable.
Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 2 puertas.
Estructura con ruedas.



Iluminación

Iluminación con doble tira de LED, tonalidad especial para carne.

Lighting

Lighting with double LED strip, special tonality for meat.

BENEFITS

Estructura

Dry ripening is a drying/aging technique of meat with controlled temperature and humidity. With the maturation in dry, the meat in 5-8 weeks loses from 10% to 20% of the liquids. This process concentrates the flavors giving the meat a unique flavor. The Dry Aged showcase works in a field of +2 °C to +8 °C with controlled humidity of 45% to 80%.
Range of cabinets designed for the dry-aging meat (+ 2 °C to + 6 °C), with ventilated cooling system.
SOFT TOUCH thermostat with 2.8 "graphic display and touch screen, humidity control standard.
Manufactured in triple glazing without aluminum profiles except door in double glazing, it has treatment to avoid U.V.A rays.
SILVER QUARTZ finishing, on request in BLACK OPAL and WHITE PEARL
Available in two lengths 850mm and 850mm, refrigeration unit in the lower or upper part (AMC 87 / 87 L).
Double meat bar with stainless steel hooks and three inox shelves
Modularity, there is the possibility of channeling different models independently of their size with the Assembly Kit, up to a maximum of 2 doors.
Structure with wheels.

Modelo Stander
Silver Quartz



AMC8714XL

Modelo con unidad
frigorífica arriba / (Opcional): Negro / Black



OPCIONAL / OPTIONAL

Kit ensamblaje [1 Kit cada 2 armarios] Mod. L

Precio / Price
[€]

397

Kit ensamblaje [1 Kit cada 2 armarios] Mod. XL

567

Decoración Negra o Blanca [modelo 850mm]

587

Decoración Negra o Blanca [modelo 850mm]

880

MOD.

	AMC8711L	AMC8714L	AMC8711L	AMC8714L	AMC8711XL	AMC8714XL	AMC8711XL	AMC8714XL
Large/Length (mm)	850	850	850	850	850	850	850	850
Panel/Depth (mm)	650	850	850	650	650	850	850	650
Alta/Height (mm)	1800	1800	1800	1800	2300	2300	2300	2300
Potencia/Power(W)	800	1000	800	1000	800	1000	800	1000
Capacidad útil/ Capacity (L)	450	450	600	600	600	600	780	780
Nº de series de unidades / Nº glass sides	1	4	1	4	1	4	1	4
Temperatura de trabajo Temperature range(20°C)	+2°C a +6°C	+2°C a +8°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +8°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C
Precio / Price [€]	5.807	6.281	6.647	7.388	6.488	7.366	7.882	8.910

25. ARMARIO PARA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO

CARACTERÍSTICAS

• **ELEMENTOS:** FABRICADOS EN ACERO INOX. AISI 304 18/10 EXTERIOR E INTERIOR. TRASERA INOX. • **PATAS:** EN ACERO INOX. AISI 304 REGULABLES EN ALTURA. • **AISLAMIENTO:** POLIURETANO INYECTADO A ALTA PRESIÓN CON UNA DENSIDAD DE 40 KG/M³. EN BASE AGUA. • **UNIDAD CONDENSADORA:** REFRIGERADA POR AIRE. • **CONTROL SECADO:** EVAPORADOR CON PROTECCIÓN ANTICORROSIÓN. RESISTENCIA ELÉCTRICA ALETEADA. CONTROL INDEPENDIENTE DEL TIRO FORZADO SEGÚN LAS NECESIDADES DEL PROCESO. RENOVACIÓN CONTROLADA DEL AIRE INTERIOR. • **ILUMINACIÓN INTERIOR:** CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO A LA APERTURA DE PUERTAS. • **INTERIOR:** EQUIPADO CON GUÍAS LATERALES REGULABLES EN ALTURA PARA ESTANTES O PARRILLAS. DOBLE BARRA CARNICERA REFORZADA. ESQUINAS REDONDEADAS. • **PANEL DE MANDOS:** SITUADO EN LA PARTE FRONTAL, EQUIPADO CON INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR Y CONTROLADOR ELECTRÓNICO DIGITAL ESPECÍFICO, CON POSIBILIDAD DE PROGRAMAR FASES PARA REGULAR TEMPERATURA Y HUMEDAD DURANTE LOS DISTINTOS CICLOS DE MADURACIÓN DEL PRODUCTO. DETECCIÓN DE ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO POR DESVIACIÓN DE LOS LÍMITES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD CON SEÑAL LUMINOSA Y ACÚSTICA. • **DESESCARCHE:** AUTOMÁTICO. • **CIERRES:** BURLETES MAGNÉTICOS DESMONTABLES. CERRADURAS CON LLAVE.

25.1. ARMARIO SECADERO PARA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO J-500-M

Armario capaz de crear el clima necesario para realizar la maduración en seco de la carne en condiciones controladas e higiénicas.



MADURACIÓN DE CARNE EN SECO

MODELO	J-500-M
medidas (mm)	650x730x2000
PRECIO	3.380 €

25.2. ARMARIO SECADERO PARA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO J-1000-M

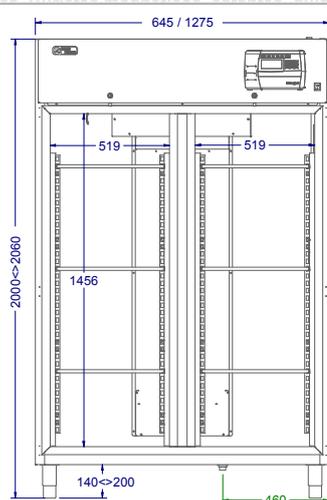
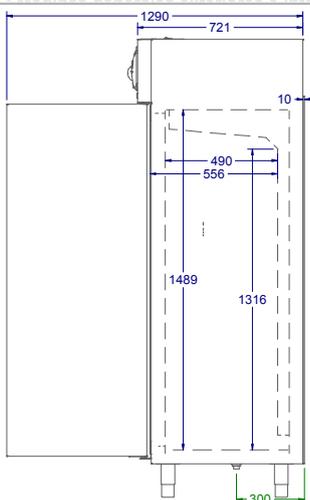
Armario capaz de crear el clima necesario para realizar la maduración en seco de la carne en condiciones controladas e higiénicas.



MADURACIÓN DE CARNE EN SECO

MODELO	J-1000-M
medidas (mm)	1280x730x2000
PRECIO	4.110 €

• Medidas generales exteriores e interiores. Burletes magnéticos, estantes, guías y bisagras.



JUEGO BISAGRAS – A.INOX

PUERTA	PRECIO
Grande eje dch	37 €
Grande eje izq	37 €
Grande eje dch Cristal	42 €
Grande eje izq Cristal	42 €
Muelle torsión bloqueo	27 €
Muelle torsión (antiguo)	85 €

BURLETES – PUERTAS

medidas exteriores (mm)	PRECIO
Grande 565H x 1507V	45 €

ESTANTES A. INOX

medidas exteriores (mm)	PRECIO
J-M 519 x 537	75 €

GUÍAS — A. INOX

set guías horiz.(izq+dch)	PRECIO
Par guías H J500	45 €
Par guías H J1000 pu dch	45 €
Par guías H J1000 pu izq	45 €

*Todas las medidas en mm.

25. ARMARIO PARA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO

25.3. ARMARIO PARA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO J-700-M

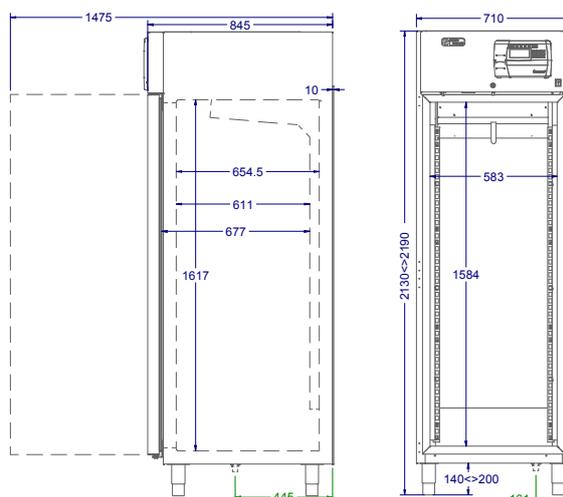
Armario capaz de crear el clima necesario para realizar la maduración en seco de la carne en condiciones controladas e higiénicas.

MADURACIÓN DE CARNE EN SECO	
MODELO	J-700-M
medidas (mm)	710x855x2130
PRECIO	3.795 €



* Medidas generales exteriores e interiores. Burletes magnéticos, estantes, guías y bisagras.

JUEGO BISAGRAS – A.INOX		BURLETES – PUERTAS	
PUERTA	PRECIO	medidas exteriores (mm)	PRECIO
Grande eje dch	42 €	Grande 635H x 1620V	54 €
Grande eje izq	42 €	ESTANTES ACERO+PVC	
Grande eje dch Cristal	42 €	medidas exteriores (mm)	PRECIO
Grande eje izq Cristal	42 €	GN2/1 650 x 530	45 €
Muelle torsión bloqueo	27 €	ESTANTES A. INOX	
Muelle torsión (antiguo)	85 €	medidas exteriores (mm)	PRECIO
		GN2/1 650 x 530	75 €
		GUÍAS – A. INOX	
		set guías (izq+dch)	PRECIO
		Par guías horiz. AG	45 €



* Todas las medidas en mm,

25.1. ARMARIO PARA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO – OPCIÓN PUERTA CRISTAL

Cada puerta ciega se puede sustituir por una con cristal. La puerta es de acero inox. con un cristal de triple vidrio separado por dos cámaras para asegurar perfectamente el aislamiento. Mantiene la estética de las puertas ciegas. Incorpora además un sistema de iluminación LED.

SUPLEMENTO POR PUERTAS CRISTAL Y LUZ INTERIOR LED ARMARIOS J		
MODELO	Puerta Grande J-500-M / J-1000-M	Puerta Grande J-700-M
PRECIO	485 €	515 €
OPCIÓN	Sistema de LED RGB multicolor con mando a distancia	
PRECIO	485 €	



ARMARIOS DE MADURACIÓN

Se concentran los sabores y se potencia el color. El resultado es una carne apetitosa y succulenta.

NOVEDAD

F

La maduración en seco consiste en una curación lenta y controlada en la que se tienen en cuenta la temperatura, humedad y renovación del aire.

Después de 4 semanas, la carne sólo ha perdido 7-8% y un 12% a las 6 semanas.

Sirve para vacuno, cerdo, embutidos, quesos y jamón.

Se puede potenciar el sabor con los bloques de sal del Himalaya.

Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación.



MCDA 1000 + MCDA 1000



MODELO	°C	HUMED	DOT	L x P x H	W	V/Hz	PVP
MCDA 500	0,1	85%	1 bandeja	60x61x91		230V F+N	3.995€
MCDA 1000	0,1	85%	1 barra	70x75x165		230V F+N	5.995€



Construido en acero inoxidable. Puerta con llave y reversible. Se puede integrar en la pared. Alarma óptica y acústica. carga máxima por estante 40 kg. Cuenta con filtro de carbón activo. Humedad (De 60% a 90%).