



Catálogo de las
CÁMARAS
DE MADURACIÓN
DE CARNE
distribuidas en España



Hosteleria**10**.com

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Cámaras de Maduración de Carne](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Cámaras de Maduración de Carne](#) que forman parte de este catálogo son:

Casfri	Fagor
Clima Hostelería	Forcar
Coreco	Infrico
Corequip	Masquefrio
Difriho	Ntgas
Docriluc	Oscar Zarzosa
Edenox	Udexi
Eurofred	Zinco

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

ARMARIOS MADURACIÓN DE CARNE



AMC-140



AMC-450

MODELO	EUROS
AMC-140	2.430
AMC-450	3.550
OPCIONAL	Kit de 1 Barra y 2 Ganchos
	SÓLO EN MODELO AMC-450
	90



Excelente calidad del aire garantizada gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Estantes	Potencia frigorífica	Volumen (L)	Temperatura de trabajo
AMC-140	600 x 900 x 610	2	330 W	140	+1° a +20° C
AMC-450	700 x 1650 x 750	3	330 W	450	+1° a +20° C

DATOS TÉCNICOS: AMC-140 Y AMC-450

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- Estantes en acero inoxidable electropulido.
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 450.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.



Como opción ganchos carniceros para realzar la exposición de la carne.



Estantes en acero inoxidable electropulido.

Armarios o Cavas de Maduración de Carne

¿Qué es la maduración de la carne en seco?

Hay que tener en cuenta que dicho proceso empieza tras el sacrificio del animal.

A partir de este momento, contrariamente a lo que se piensa, se producen cambios positivos en la carne.

En condiciones óptimas, las **ventajas de una maduración** bien efectuada serán numerosas ya que el proceso de maduración de la carne intensifica y **potencia el sabor** y la hace **extremadamente tierna**.

Durante la maduración ocurren dos transformaciones:

- 1) Las enzimas naturales de la carne rompen los tejidos conectivos y esto resulta en una **mayor suavidad**.
- 2) La humedad de la carne disminuye por evaporación otorgándole un **sabor concentrado** y complejo.



¿Qué son los Armarios o Cavas de Maduración de Carne?

Se componen de **mecanismos inteligentes** que garantizan en todo momento un **microclima ideal controlado** e independiente a la temperatura externa.

Se alcanza una **máxima seguridad** gracias a la esterilización UVC, una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura.

Gracias a su filtro de carbón activo que actúa como **sistema de purificación elevado** se consigue una excelente calidad del aire en su interior.

Se pueden complementar con bloques de **sal del Himalaya**, la cual está compuesta por 84 minerales y oligoelementos que favorecen la formación de la costra exterior en la pieza de la carne consiguiendo un interior más jugoso.

¿Qué ventajas aportan los Armarios o Cavas de Maduración de Carne?

Los comerciantes, los carniceros y los restaurantes especializados **amortizarán su compra con apenas 3 cargas completas** maduradas.

Es un cálculo realista: la mitad de una ternera de calidad, con un elevado porcentaje en grasa intramuscular, cuesta entre 11 y 18€ el kilo si se recoge en el matadero.

Al cabo de entre **4 a 6 semanas de maduración**, los cortes del lomo **han doblado su valor** en el mercado.

Un bistec de maduración en seco de razas autóctonas puede costar más de 50€ el kilo.



**Línea CÓRDOBA****Armarios o Cavas de
Maduración de Carne**

MC1000 + PEANA



MC1000



MC500 + PEANA



MC500

Cava de Maduración de Carne en Acero Inoxidable

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD (%)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm
MC500	2	140	0 / +20	60 - 90	1,00	490x474x686	600x620x925
MC1000	4	496	0 / +20	60 - 90	1,70	595x615x1424	700x750x1655

ACCESORIOS

PMC500	Peana Supletoria 600x563x410h mm. para MC500
PMC1000	Peana Supletoria 700x697x410h mm. para MC1000
SGMC500	Barra carnicera y Ganchos de acero inoxidable para MC500
SGMC1000	Barra carnicera y Ganchos de acero inoxidable para MC1000

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble
- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Cerradura de serie.
- Iluminación LED, sin radiación ultravioleta que realza los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización de aire mediante sistema UVC.
- Filtro de carbón activo.
- Estantes de acero inoxidable muy resistentes al peso de la carne.
- Estantes: 4 (modelo MC-1000) y 2 estantes (modelo MC-500).
- Carga máxima por estante: 40 kg/20kg.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Bandejas para sal del Himalaya con bloques de sal incluidos.
- Gas refrigerante R-600A.
- Voltaje: 220-240V.


DAV-200-P 2.891 €

DAV-200 2.326 €

DAV-400 3.174 €

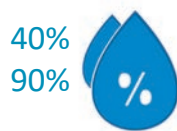
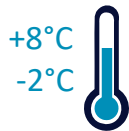
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	890	650	2	1	120	230V-50Hz	R290	325	280	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	1545	650	2	1	240	230V-50Hz	R290	556	440	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system



- Exterior en acero inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption

OPCIONES	OPTIONS	€
módulo Bluetooth o WIFI	bluetooth or WIFI set	139 € x ud
filtro carbón activo	activated carbon filter	consultar- consult
estante adicional	additional shelf	58 € x ud
barras carniceras adicionales	additional bars	128 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	93 € x set
bandeja para 3 bloques sal	tray for 3 salt blocks	163 €
otros gases	other refrigerant gas	consultar- consult
exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult





DAV-200



DAV-200-P



DAV-400




DA-400 3.524 €

DA-750 3.836 €

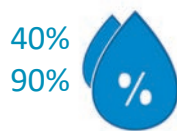
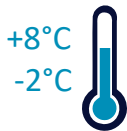
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	230V-50Hz	R290	556	440	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	230V-50Hz	R290	845	642	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED en tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption

OPCIONES	OPTIONS	€
módulo Bluetooth o WIFI	bluetooth or WIFI set	139 € x ud
filtro carbón activo	activated carbon filter	consultar- consult
estante adicional	additional shelf	58 € x ud
barras carniceras adicionales	additional bars	128 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	93 € x set
bandeja para 3 bloques sal	tray for 3 salt blocks	163 €
otros gases	other refrigerant gas	consultar- consult
exterior negro o lacado	black exterior or laquered	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult





Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"

DRY AGING display cabinet



DA-400



DA-750



ARMARIOS MADURADOR



Características generales:

Una nueva tendencia

El proceso de maduración permite que las enzimas actúen sobre los tejidos para hacer de la carne un alimento exquisito y sabroso convirtiéndose en una tendencia gastronómica cada vez más extendida.

Estantes Perforados o Barra extraíble para colgar la carne

Barra para colgar con una carga máxima de 50 kg. Ofrece la ventaja de extraer el corte de carne deseado sin tener que mover los situados delante; Estantes perforados de acero inoxidable AISI 304 con una carga máxima de 70 kg.

- Puerta de Vidrio iluminada.
- Seguridad alimentaria garantizada.
- Deluxe Meat garantiza un ambiente con una temperatura, humedad y ventilación controladas, de acuerdo con las metodologías HACCP. El compartimento refrigerado y los materiales de soporte de la carne son de acero inoxidable AISI 304, de conformidad con la regulación sobre contacto alimentario.
- Estructura en acero inoxidable AISI304
- Pantalla de alta visibilidad y regulación de humedad de 3 pasos.
- Cerradura.
- Manija de altura completa, puerta reversible y de fácil apertura. Junta magnética extraíble.
- Iluminación led interna.
- Esquinas internas redondeadas.
- Pies de acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Sistema de fijación a pared (Versión GA).
- Descongelación eléctrica (mediante resistencias) en los equipos con Gas R290a.
- Alimentación: 230V / 1 / 50 Hz.
- Líquido refrigerante R290a.
- BK: Color negro

Dotación:

700... RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (530x650mm.)

700... GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (530x650mm.)

1000...RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (600x800mm.)

1000...GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (600x800mm.)



		DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GA PV	DE700 RF PV BK	DE700 GA PV BK
Bandejas Perforadas	Uds.	3	-	3	-	3	-
530 x 650mm							
Gancho + Bandeja recogida líquido	Uds.	-	1+1	-	1+1	-	1+1
Temperatura trabajo	°C	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10
Potencia frigorífica	W	550	550	550	550	550	550
Potencia absorción	W	433	433	433	433	433	433
Acabado		INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	NEGRO	NEGRO
Peso neto	Kg	121	121	132	132	132	132

DE700 / DE700 BK

DE700 RF



DE700 RF BK
+accesorio cubre pies



DE700 RF

DE700 GA

DE700 RF PV

DE700 GA PV

DE700 RF PV BK

DE700 GA PV BK

		DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GA PV	DE700 RF PV BK	DE700 GA PV BK
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 810 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 840 x 2200	760 x 840 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200
P.V.P.	€	5.353 €	5.360 €	5.720 €	5.726 €	7.113€	7.116 €

ARMARIOS EXPOSITORES KIT/CARNE



ARMARIOS TEKNA CON KITS EXPOSICIÓN Y MADURACIÓN EN SECO DE CARNE:

Tendrán dobles funciones:

Exposición y maduración en seco (maduración de la carne).

Se le denomina al proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo.

Al animal tras el sacrificio y posterior limpieza, se le suele dividir en dos mitades (corte longitudinal) o en grandes cortes primarios que luego pasan a una zona refrigerada. Además, para la maduración, solo se seleccionan piezas de gran calidad ya que el proceso requiere de carnes con un gran contenido graso distribuido de modo uniforme.

El efecto fundamental de la maduración en seco es la concentración y la saturación del sabor natural, así como la tenderización de la textura de la carne.

Los armarios de la línea “**Car**” están diseñados para la exposición carne, embutidos, queso, generalmente utilizados en carnicería, restaurantes y supermercados. Están provisto de tubos colgantes para ganchos, estantes de varilla, interior acabado en acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne. Esta línea está compuesta de 5 modelos.

Gracias a la tecnología Meat Line, compuesto de “KIT TK CAR y KIT TK MADURACIÓN” cualquier armario TEKNA puede ser adaptado con todas las garantías higiénicas, para la exposición o maduración de carne, obteniendo un producto final de la máxima calidad. La solución ideal para restaurantes y carnicerías de lujo o tiendas de comestibles.

Usted elige su modelo de línea “Glassy” y agrega el kit que necesita. En la página **198** de accesorios y opciones encontrará los precios de los kits.

KIT TK CAR : Exposición 2-3 días con humedad fijada en 50%.

- Compuesto de: Termostato digital, sonda, visualización de la humedad y control de velocidad del ventilador. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y cinco estantes de varilla cromada o dos estantes de varilla y tubo para gancho carne.

KIT TK MADURACIÓN: Exposición 3-6 meses con posibilidad de ajuste de humedad del 20% al 80%.

- Compuesto de: Termostato digital “Touch Screen” para el control de la temperatura, la humedad y la velocidad del ventilador, válvula de expansión, lámpara UV para contrarrestar la carga bacteriana. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y cinco estantes de varilla cromada o dos estantes de varilla y tubo para gancho carne.

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvulas altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metro sobre el nivel del mar.

Componentes del "Kit TK Maduración"



Termostato Digital "Touch Screen"
Control de T°C, Humedad, Ventilación



Lampara UV colocada dentro del evaporador para contrarrestar la carga bacteriana que se genera en el interior de la vitrina.






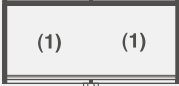
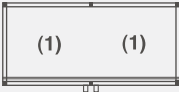







Tubo inox para gancho carne



Válvula expansión para control de evaporación.
Evaporador de cataforesis para garantizar una mejor resistencia a la corrosión























ARMARIOS EXPOSITORES CARNE

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €
 	 no frost	CAR 1-1 LE	+10 / -5	500	4.532
		CAR 1-4 LE	+10 / -5	500	4.853
 	 no frost	CAR 2-1 LE	+10 / -5	1.000	6.446
		CAR 2-4 LE	+10 / -5	1.000	6.769
	 no frost	CAR 3-4 LE	+10 / -5	600	5.503
	 no frost	CAR 4-4 LE	+10 / -5	1.200	7.652
	 no frost	CAR 5-4 LE	+10 / -5	1.800	9.231

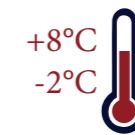
NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.



Mod. CAR 4

MODELOS "CAR"	CAR 1	CAR 2	CAR 3	CAR 4	CAR 5
Serie refrigeración	NFP	NFP	NFP	NFP	NFP
Rango temperatura °C	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5
Refrigeración tipo	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.
Ancho mm	760	1.500	900	1.780	2.500
Fondo mm	760	760	760	760	760
Alto (estándar/con kit madura- mm)	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990
Acabado interior	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa
Capacidad Kg	 100 Kg	 200 Kg	 150 Kg	 300 Kg	 800 Kg
Acabado exterior estandar Negro mate / Alum. Plata o Dorado					
Barra y estantes varilla inox mm	600 600 x 560  2 barras + 2 estantes	1340 600 x 560  2 barras+ 4 estantes	740 740 x 560  2 barras + 2 estantes	1620 740 x 560  2 barras+ 4 estantes	2200 665 x 560  2 barras+ 6 estantes
Estantes varilla inox (dotación opcional) mm	600 x 550  5 estantes	600 x 550  5 estantes	740 x 550  5 estantes	740 x 550  5 estantes	665 x 560  5 estantes
Compresor	1	1	1	1	1
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R452	R452	R452	R452	R452

Para más detalles acabado "CAR LINE", y para maduración ver página 162



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
 Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Filtro de carbón activo de serie

TECHNICAL DATA

Display cabinets with working temperature within the range -2° + 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).

This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior, black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- Filtre à charbon actif en standard

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de monitoring de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancé qui incorporent

- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Filtre à charbon actif standard



DDAV-200



DDAV-200-P



DDAV-400



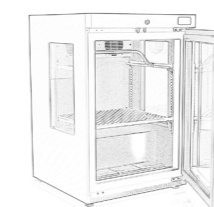
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Barras carniceras	Estantes	Volumen	Rango	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Butcher bars	Shelves	Capacity	Range	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Barres de viande	Etagères	Volume	Rang	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Classe clim.
	mm	mm	mm	uds	uds	L	L			W	W	
DDAV-200	600	1020	650	1	2	120	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	325	280	4 30°C 55%
DDAV-400	600	1545	650	1	2	240	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	556	440	4 30°C 55%

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	146 €
Estante adicional	Additional shelf	Etagere supplémentaire	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x ud
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	consultar - consult - consulter
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	consultar - consult - consulter
Otros gases refrigerantes	Other refrigerant gas	Autres gaz réfrigérants	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter



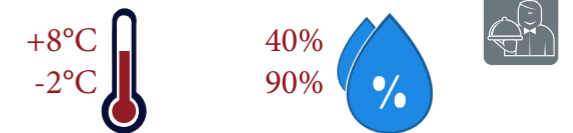
DDAV-200 2.442 €



DDAV-200-P 3.036 €



DDAV-400 3.333 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
 Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED en tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Filtro de carbón activo de serie

TECHNICAL DATA

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).

This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- Filtre à charbon actif en standard

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2 ° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de montorsion de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancé qui incorporent

- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Filtre à charbon actif standard

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Barras carniceras	Estantes	Volumen	Rango	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Butcher bars	Shelves	Capacity	Range	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Barres de viande	Etagères	Volume	Rang	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Classe clim.
	mm	mm	mm	uds	uds	L	L			W	W	
DDA-400	600	1900	650	1	2	320	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	556	440	4 30°C 55%
DDA-750	680	2130	850	1	2	645	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	845	642	4 30°C 55%

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	consultar - consult - consulter
Estante adicional	Additional shelf	Etagere supplémentaire	55 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x ud
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	consultar - consult - consulter
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	consultar - consult - consulter
Otros gases refrigerantes	Other refrigerant gas	Autres gaz réfrigérants	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter



DDA-400-I



DDA-750

DDA-400 3.700 €	DDA-750 4.028 €	DDA-1002 6.346 €	DDA-2003 9.963 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

Cavas de maduración de carne

EXPOCARN



Las cavas de maduración de carne son un elemento que está adquiriendo notoriedad en la restauración profesional.

El objetivo es ofrecer una carne de mayor calidad, con un sabor más intenso y una textura mejorada. La maduración en seco es la técnica que intensifica y mejora el sabor de la carne, obteniendo una carne extremadamente suave, con un sabor muy intenso y un juego de colores intensos y naturales.

Durante la maduración ocurren dos efectos principales, se rompen los tejidos conectivos de la carne, obteniendo una mayor suavidad, y disminuyendo la humedad de la carne por evaporación, otorgándole un sabor concentrado y complejo.

Utilizamos cavas de maduración que garantizan en todo momento un micro clima ideal controlado independiente de la temperatura externa.

Alcanzamos una máxima seguridad gracias a la esterilización UVC, con una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura. La excelente calidad del aire se garantiza gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.

Incorpora bloques de sal de Himalaya compuestos por 84 minerales y oligoelementos, entre lo que se incluye el calcio, magnesio, potasio, hierro y cobre. Lo que favorece la formación de la costra exterior en las piezas de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



EXPOCARN-150 y 500

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- Estantes en acero inoxidable electropulido.
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.



EXPOCARN-500



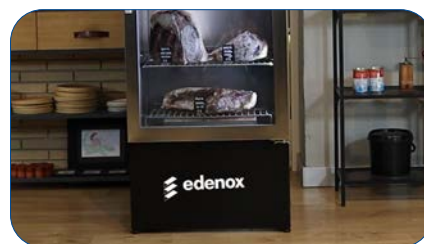
EXPOCARN-150



Excelente calidad del aire garantizada gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Como opción peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.



Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.



Estantes en acero inoxidable electropulido.



Como opción ganchos carniceros para realzar la exposición de la carne.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (°C)	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN 150	19071802	140	150	+1°C a +20°C	Ventilada	Automático	1 + 1	600 x 620 x 925	3.083,00
EXPOCARN 500	19071805	496	220	1°C a +20°C	Ventilada	Automático	3 + 1	700 x 750 x 1665	4.499,00

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos	P.V.P. Euros €
KIT SOP CARNE EXPOCARN-150	19078157	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150	82,00
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	19078158	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500	94,00
PEANA EXPOCARN-150	19078190	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150	245,00
PEANA EXPOCARN-500	19078159	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500	277,00

Armarios expositores de carne visión 4 caras



EXPOCARN-275

- Armario expositor de carne que incluye estantes y ganchos para la exposición de carne.
- La versión DA, permite el envejecimiento de la carne. Es una vitrina equipada con un sistema para la producción y gestión de la humedad desde el 50% al 80%. Este sistema permite un control continuo de la pérdida del peso de la carne.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan 3 versiones de 275 litros, 550 litros y 1150 litros.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Estantes de acero inoxidable, regulables en altura, dimensiones 555 x 650mm + ganchos.
- El modelo EXPOCARN-1152 es de doble puerta e incluye 3 estantes y 2 barras con 5 ganchos por puerta.
- El modelo EXPOCARN-256 incluye 1 estante y 2 ganchos.
- El modelo EXPOCARN-551 incluye 3 estantes y 5 ganchos.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias.
- Iluminación interior en LED.
- En la versión DA incluye lámpara ultravioleta para impedir el crecimiento bacteriológico en el interior de la cava de maduración.



La versión DA, permite la maduración de la carne.

Armarios expositores de carne +1°C a +6°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN-276	19067388	275	450	+1°C a +6°C	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240	7.040,00
EXPOCARN-551	19067390	550	700	+1°C a +6°C	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005	7.625,00
EXPOCARN-1152	19067391	1150	950	+1°C a +6°C	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005	11.425,00
EXPOCARN-551-DA	19067392	550	750	+1°C a +6°C	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 2005	9.730,00
EXPOCARN-1152-DA	19067393	1151	950	+1°C a +6°C	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005	12.720,00



EXPOGN-650

Armarios expositores de pescados visión 4 caras

- Armario expositor de pescados que incluye estantes GN 2/1.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan la versión de 650 litros.
- Evaporador estático.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.
- En cada estante puede ir una cubeta GN-2/1 con la esquina biselada a 45° tal y como se muestra en la imagen. Estas cubetas no están incluidas como dotación.



Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

Armarios expositores de pescados -2°C a 0°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOGN-650	19067394	650	650	-2°C a +0°C	Estática	Automático	855 x 730 x 1810	6.260,00

MEAT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 550 y 1150 litros.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable. Sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico, 3 estantes, 5 ganchos y 2 barras por puerta.
- Estantes ajustables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

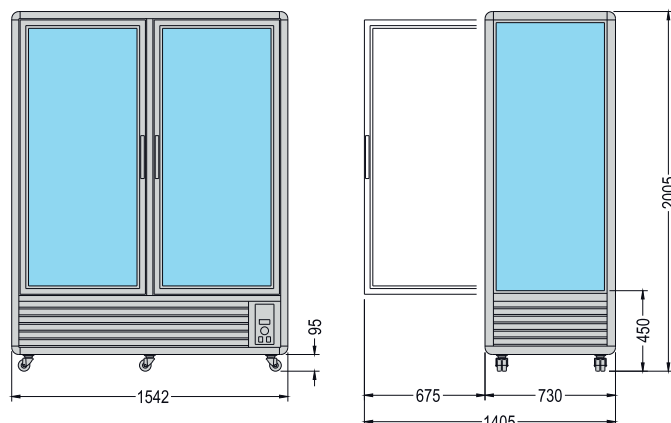
MODELO		Meat 552 M	Meat 1152 M
Código		0ITF1662	0ITF1661
Capacidad neta	L	550	1150
Rango de temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	950
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	796 / 730 / 2005	1542 / 730 / 2005
Peso bruto / neto	kg	230 / 204	350 / 319
PVP		7.040 €	10.550 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional (550x650 mm.)
Código	0ITF9165K
PVP	100 €

COTAS



Meat 1150M

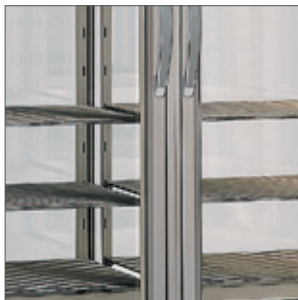
Aplicaciones



Características



Meat 1150 M



Rejillas de acero inoxidable regulables en altura.



Barra de carnicería con ganchos móviles para colgar piezas de carne.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro.





Iluminación interior mediante LEDs.

Cavas de maduración - Carne, embutido y queso (MA) Meat Ager | **Advance**



Características Generales

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne, embutido y queso.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) controlador digital para la regulación de la temperatura y la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta para esterilización del aire.
- Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Iluminación LED perimetral, regulable mediante control remoto.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R455a.
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%)

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	€
CAVAS CENTRALES							
 FMA-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092357	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2365	21.849
FMA-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092354	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2365	21.849
FMA-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092363	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2335	22.389
FMA-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092360	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2335	22.389
CAVAS MURALES							
 FMA-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092369	862 x 632 x 2300	Gris	1	1180	15.116
FMA-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092366	862 x 632 x 2300	Negro	1	1180	15.116
FMA-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092381	862 x 632 x 2600	Gris	1	1160	15.532
FMA-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092378	862 x 632 x 2600	Negro	1	1160	15.532
 FMA-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092375	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2245	21.486
FMA-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092372	1697 x 632 x 2300	Negro	2	2245	21.486
FMA-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092387	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2215	21.845
FMA-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092384	1697 x 632 x 2600	Negro	2	2215	21.845





Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Cavas de maduración - Carne (MD) Meat Ager | Advance





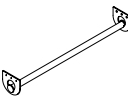


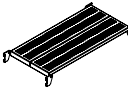
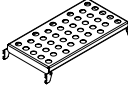


Características Generales

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) controlador digital para la regulación de la temperatura y la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 20°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta para esterilización del aire.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Controlador para el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Iluminación LED perimetral, regulable mediante control remoto.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Zócalo decorativo incluido como dotación estándar. Los estantes y ganchos deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: R455a.
- Condiciones de trabajo: Clase climática 5 (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%).

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	ACABADO	PUERTAS	POTENCIA (W)	€
CAVAS CENTRALES								
	FMD-2301-C-L-W-GRE TR	50/60	19092393	862 x 632 x 2300	Gris	1	1800	11.684
	FMD-2301-C-L-W-BLA TR	50/60	19092390	862 x 632 x 2300	Negro	1	1800	11.684
	FMD-2601-C-L-W-GRE TR	50/60	19092405	862 x 632 x 2600	Gris	1	1780	12.066
	FMD-2601-C-L-W-BLA TR	50/60	19092402	862 x 632 x 2600	Negro	1	1780	12.066
	FMD-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092399	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3485	19.394
	FMD-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092396	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3485	19.394
	FMD-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092411	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3455	20.092
	FMD-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092408	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3455	20.092
CAVAS MURALES								
	FMD-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092417	862 x 632 x 2300	Gris	1	1740	11.559
	FMD-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092414	862 x 632 x 2300	Negro	1	1740	11.559
	FMD-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092429	862 x 632 x 2600	Gris	1	1720	11.711
	FMD-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092426	862 x 632 x 2600	Negro	1	1720	11.711
	FMD-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092423	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3365	18.635
	FMD-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092420	1697 x 632 x 2300	Negro	2	3365	18.635
	FMD-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092435	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3335	19.150
	FMD-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092432	1697 x 632 x 2600	Negro	2	3335	19.150

Opciones grupo frío: 60Hz y remotas.

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	HSM-4	19067989	4 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	282
	HSM-6	19068295	6 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	391
	BS1	19067991	Barra superior para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg. 2 BS1 por puerta.	129
	DIS-0-180	19067951	Estante de acero inoxidable para colgar salamis, embutidos, piezas menores de carne.	210
	DIS-MB	19067990	Estante perforado de acero inoxidable para dejar piezas de carne.	290
	DIS-M	19067994	Estante perforado de acero inoxidable. Solo aplica a modelos MA de 1 cuerpo.	252
	DIM-90	19067953	Estante de metacrilato transparente para queso y embutido.	225
	G-10	19067988	Gancho para colgar salamis, embutidos y piezas menores de carne. Máximo 10 kg.	30
	G-200	19067993	Gancho para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg.	59

* La sal rosa del Himalaya estabiliza la humedad en la cava y potencia la concentración del sabor de la carne.

Cavas de maduración Meat Ager | **Concept**



Características Generales

- La cava de maduración de carne Meat Ager de Fagor destaca por su diseño innovador y su eficiente rendimiento. Ofrece la máxima seguridad gracias a su sistema de control de humedad y temperatura y a la esterilización UVC, que crea una circulación de aire adecuada dentro de la cava.
- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.v.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura mediante termostato digital con sistema de descarche automático.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Humidostato electrónico.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Cuerpo externo acabado en acero inoxidable o en negro.
- Dotación de cuatro estantes, con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.
- Cerradura incorporada de serie.
- Paletizado unitario.



FMA-1650



FMA-1650 B



FMA-900



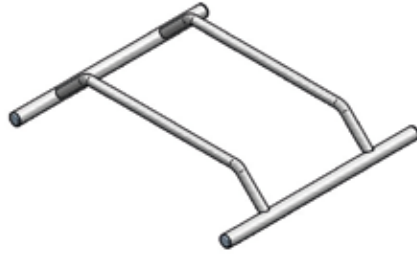
FMA-900 B

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIM. INTERNAS (mm)	DIM. EXTERNAS (mm)	VOLUMEN INTERNO NETO (L)	RANGO DE TEMPERATURA (°C)	NIVEL DE HUMEDAD (%)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	€
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	5.139
			60	19079369							5.242
	FMA-1650 B	R-600a	50	19073884	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	4.895
			60	19079440							4.993
	FMA-1650 S	R-600a	50	19081264	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 al 90	1,7	5.422
			60	19081265							5.530
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 427 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	3.629
			50	19073882							3.702

Accesorios



BLOQUE SE SAL HIMALAYA
 200 x 200 x 30 mm. (En la foto vemos 4 unidades).
 · FMA-1650: 4 unidades como dotación
 · FMA-900: 2 unidades como dotación



KIT BARRA + GANCHO



19074043 - PEANA FMA-1650 B
 19081970 - PEANA FMA-900 B



12240791 - PARRILLA MC-1000:
 · 487 x 582 mm para FMA-1650

12240770 - PARRILLA MC-500:
 · 482 x 368 mm para FMA-900



12240795 - PARRILLA INF MC-1000:
 · 558 x 413 x 62,5 mm gris para FMA-1650

12240774 - PARRILLA INF MC-500:
 · 467 x 277 x 62,5 mm para FMA-900

CÓDIGO	MODELO	PARA MODELOS	€
12236057	BLOQUE SAL HIMALAYA 200X200X30MM		*
12241490	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-1650	*
12241489	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-900	*
19074041	KIT BARRA+GANCHO FMA-1650	FMA-1650	68
19074042	KIT BARRA+GANCHO FMA-900	FMA-900	68
19081970	PEANA FMA-900 B	FMA-900 B	268
19074043	PEANA FMA-1650 B	FMA-1650	335
19081971	KIT PARRILLAS EP FMA-1650	FMA-1650	793
19081972	KIT PARRILLAS EP FMA-900	FMA-900	333

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT.

Armadi refrigerati per la frollatura



- IT Macchine professionali per la frollatura della carne - porta in vetro per seguire direttamente la maturazione e la frollatura dei prodotti - ambiente controllato e sicuro grazie alla lampada UV sterminante - controllo costante temperatura umidità e ventilazione che garantiscono un perfetto processo di frollatura. Struttura esterna in lamiera verniciata nera - interno in ABS antibatterico - supporto e ganci in **acciaio inox AISI 304** - sensore apertura della porta - spia acustica per segnalazione guasti.
- FR Machines professionnelles pour la maturation de la viande - porte vitrée pour suivre directement la maturation et l'affinage des produits - environnement contrôlé et protégé grâce à la lampe UV stérilisante - température, humidité et ventilation constantes qui garantissent un parfait contrôle de la maturation. Corps extérieur en tôle laquée noire - structure intérieure en ABS antibactérien - support et crochets en **acier inox AISI 304** - détecteur d'ouverture de porte - signal acoustique d'alarme en cas de dysfonctionnement.
- EN Professional machines for meat aging - glass door to directly observe the seasoning and aging of the product - controlled and safe environment thanks to the germicidal UV lamp - constant temperature, humidity and ventilation control that guarantees a perfect aging process. External casing in black painted plate - internal casing in antibacterial ABS - support and hooks in **stainless steel AISI 304** - door opening sensor - acoustic warning to signal failures.
- ES Frigorífico de maduración de carne. Máquinas profesionales para maduración de carne - puerta de vidrio para observar directamente la cura y maduración del producto - entorno seguro y controlado gracias a la lámpara UV germicida - el control de temperatura, humedad y ventilación constante garantiza un proceso de maduración perfecto. Carcasa externa en chapa pintada de negro - carcasa interna en ABS antibacteriano - soporte y ganchos en **acero inoxidable AISI 304** - sensor de apertura de puerta - advertencia acústica de errores.

G-GDMA40 - G-GDMA46



NEW

	G-GDMA40 Free standing	G-GDMA46 Built-in
	+1°C / +25°C	+1°C / +25°C
	485 x 600 x 820(h) mm	595 x 570 x 820(h) mm
	405 x 463 x 696(h) mm	512 x 443 x 612(h) mm
	88 L	98 L
	60% - 85% HR	60% - 85% HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	40 mm	40 mm
	140 W	140 W
	220V / 50Hz	220V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass
	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	asta con 3 ganci rod with 3 hooks	asta con 3 ganci rod with 3 hooks
	37 Kg	44 Kg
	40 Kg	47 Kg
	535 x 680 x 865(h)mm	660 x 655 x 865(h) mm
	2300 €	2720 €

Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager
Armoire d'affinage / Frigorífico de maduración de carne

G-GDMA120 - G-GDMA180



NEW

	G-GDMA120 Free standing / built-in	G-GDMA180 Free standing / built-in
	+1°C / +25°C	+1°C / +25°C
	595 x 710 x 1270(h) mm	595 x 710 x 1720(h) mm
	485 x 552 x 1055(h) mm	485 x 552 x 1508(h) mm
	233 L	352 L
	60% - 85% HR	60% - 85% HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	automatico / automatic	automatico / automatic
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	55 mm	55 mm
	170 W	170 W
	220V / 50Hz	220V / 50Hz
MATERIAL	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass	lamiera verniciata - ABS + vetrocamera painted tin plate - ABS + insulating glass
	si / yes	si / yes
	led	led
STANDARD	asta con 3 ganci rod with 3 hooks	asta con 3 ganci rod with 3 hooks
	69 Kg	83 Kg
	81 Kg	96 Kg
	645 x 780 x 1430(h) mm	645 x 780 x 1870(h) mm
	3720 €	4100 €

Premium Line

Armadi refrigerati per la frollatura / Meat dry-ager
Armoire d'affinage / Frigorífico de maduración de carne

Serie / Series / Série **AMC**

+Info: www.infrico.com



Armario de maduración de carne / Dry-aging meat cabinets / Armoire de maturation pour la viande

A DESTACAR

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.

La vitrina Dry Aged trabaja en un régimen de temperatura de +2°C a +6°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.

Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, grupo frigorífico en la parte inferior AMC 67/87L o superior AMC67/87XL.

Doble barra carnicera y tres estantes de acero cromado o cristal [a elegir].

Modelos canalizables, hasta un máximo de 2 puertas.

Estructura con ruedas.

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

BENEFITS

Dry ripening is a dry 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.

The Dry Aged showcase works in a field of +2°C +6°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.

Available in two lengths 650mm and 850mm, refrigeration unit in the lower or upper part [AMC 67 / 87 L].

Double meat bar and and three chromed or glass shelves [free choice].

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.

Lighting with double LED strip, special tonality for meat.

À SOULIGNER

Gamme d'armoires conçue pour la maturation de la viande [+2°C jusqu'à +6°C], avec système de réfrigération ventilé.

Nouveau thermostat SOFT TOUCH avec écran graphique de 2,8" et clavier tactile interactif, contrôle d'humidité de série.

Finition standard SILVER QUARTZ, ou sur commande en NOIR OPAL et BLANC PERLE.

Disponible en deux largeurs 650mm et 850mm, groupe frigorifique dans la partie supérieure ou inférieure.

Modularité, il existe la possibilité de canaliser différents modèles indépendamment de leur dimension grâce à kit de montage, maximum 3 portes.

Structure avec roulettes.

Éclairage avec double LED spécial pour viande.

MODELO/MODELE/MOÛLE	AMC6711L	AMC6714L	AMC8711L	AMC8714L	AMC6711XL	AMC6714XL	AMC8711XL	AMC8714XL
Precio Price Prix	7.237 €	7.768 €	8.182 €	8.883 €	8.565 €	9.413 €	9.905 €	10.775 €
Medidas Measures [mm] Mesures	650 650 1900	650 650 1900	850 650 1900	850 650 1900	650 650 2300	650 650 2300	850 650 2300	850 650 2300
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50							
Material Material Matériel	Triple cristal sin perfilera en aluminio, excepto puerta en doble cristal. Tratamiento para evitar entrada de rays U.V.A. Triple glazing without aluminum profiles, except door in double glazing. Treatment to avoid U.V.A rays. Triple vitrage sans perfillerie en aluminium, sauf porte double vitrage. Traitement pour éviter l'entrée des rayons U.V.A.							
Capacidad Capacity Capacité	450		600			780		
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	1	4	1	4	1	4	1	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	1	1	1	1	1
Temperatura Temperature Température [30°C]	+2°C / +6°C							
Potencia Power Puissance [W]	992	992	997	997	1260	1260	1265	1265
Refrigerante Refrigerant Gaz	HC R290							
Opcional Optional Options	(MODEL L) Kit ensamblaje [1 Kit cada 2 armarios] / Assembly kit [1 kit per 2 cupboards] / Kit de montage [1 kit pour 2 armoires] 633 € (MODEL XL) Kit ensamblaje [1 Kit cada 2 armarios] / Assembly kit [1 kit per 2 cupboards] / Kit de montage [1 kit pour 2 armoires] 704 € (mod. 650x1900 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty 473 € (mod. 850x1900 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty 649 € (mod. 650x2300 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty 591 € (mod. 850x2300 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty 768 €							

Serie / Series / Série **AMC**

+Info: www.infrico.com

**Modelo con unidad
frigorífica arriba
Negro Opcional**

Model with
refrigeration unit
on top
Black Optional

Modèle avec
unité de
refroidissement
au-dessus.
Noir en option



AMC6714XL

**Modelo Estándar
Silver Quartz**

Standard model
Silver Quartz

Modèle Standard
Silver Quartz



AMC8714XL



Armario refrig. Euronorm 600x400 Pastelería / Euronorm 600x400 pastry reach in refrig. / Armoire posit. Euronorme 600x400 pâtisserie

Armario madurador Dry Aging / Dry Aging meat cabinet / Armoire maturation Dry Aging

PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE

DRY AGING

MODELO
MODELE
MODÈLE

AGB701 PAST

AGB1402 PAST

AGB701.BT PAST

AGB1402.BT PAST

AGB701MDA

AGB1402MDA

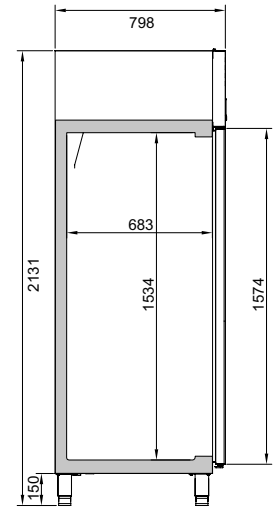
AGB701MDA B

AGB1402MDA B

Precio Price Prix	3.045 €	4.990 €	3.995 €	6.047 €	4.031 €	6.476 €	4.473 €	6.981 €	
Medidas Measures [mm] Mesures	687 x 794 x 2130 mm.	1385 x 794 x 2130 mm.	687 x 794 x 2130 mm.	1385 x 794 x 2130 mm.	687 x 868 x 2130 mm.	1385 x 868 x 2130 mm.	687 x 868 x 2130 mm.	1385 x 868 x 2130 mm.	
Temperatura Temperature Température	-2°C/+8°C		-18°C		T° -2°C/+16°C Humedad / humidity / humidité 40% HR / 85% HR				
Clase Climática Climatic class Classe climatique	5 / 40°C		4 / 38°C						
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz								
Controlador Controller Régulateur	Digital IP65								
Material Material [EXT/INT] Matériel	AISI 304						Int: AISI 304 Ext: Acero Lacado Negro / Black Lacquered Steel / Acier Laqué Noir		
Espesor Thickness Épaisseur	75								
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP								
Capacidad Capacity Capacité	560	1240	560	1240	560	1240	560	1240	
Puertas Doors Portes	1	2	1	2	1	2	1	2	
Nº parrillas / Guías Nº shelves / Slides Nº de grilles / Glissière	0/18	0/36	0/18	0/36	1 barra/meat bar/ barre à viande 2 estantes/shelves étagères	2 barra/meat bar/ barre à viande 4 estantes/shelves étagères	1 barra/meat bar/ barre à viande 2 estantes/shelves étagères	2 barra/meat bar/ barre à viande 4 estantes/shelves étagères	
Sistema de frío Cooling System Système de froid	MONOBLOCK Forzado / Forced air / Ventilé								
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur		Gas caliente / Hot gas / Gaz chaud		Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur				
Expansión Expansion Expansion	Capilar/ Capillary / Capillaire		Válv. Expansión/ Expansion valve/ Détendeur thermostatique		Capilar / Capillary / Capillaire				
Potencia Power Puissance	210	420	683	1054	870	1380	870	1380	
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	370	690	644	1010	370	690	370	690	
Consumo Consumption Consommation	1,54	2,55	7,80	13,92	6,35	7,34	6,35	7,34	
Clase energética Energy class Classe Énerg.	C	B	D	D	-				
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290								
Opcional Optional Options	Manejo control digital bluetooth o wifi / Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi					115V/1ph/60Hz +6%			
	Ruedas / Casters / Roulettes [705X16=2; 705X17=2]					230V/1ph/60Hz +3%			
	Parrilla / Wire shelf / Grille [502X26]				57 €	Barra carnicera / Meat bar set / Barre à viande [BCAN]			182 €
	Juego de guías / Set of Slides / Jeu de Glissières [GUIA503X02; GUIA503X03]				45 €	Esterilizador UVC + Ozono / UVC + Ozone Steriliser / Stérilisateur UVC + Ozone			909 €
	Bandeja / Tray / Plateau 600x400 [A850P41]				52 €	Estantes adicionales / Additional shelves / Étagères supplémentaires			72 €
	Cerradura / Lock / Serrure [506X209; 506X210]				45 €				

Serie / Series / Série **AGB 700/1400L**

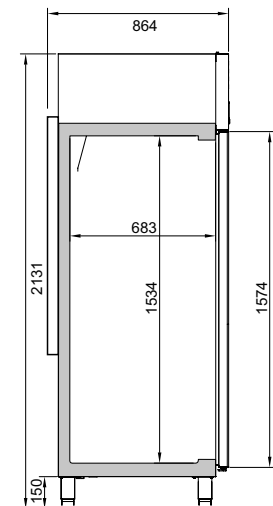
+Info: www.infrico.com



Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.
Digital controller with temperature, humidity control and touch keyboard.
Contrôleur digital tactile, avec contrôle de la température et de l'humidité.



AGB701MDA



Video del producto
Product Video
Vidéo du produit



Infrico Youtube

AGB1402MDAB





ARMARIOS DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - EXPOSICIÓN Y MADURACIÓN



MEAT 276 / MEAT 276 DA



MEAT 552 / MEAT 552 DA



MEAT 360 DA



MEAT / MEAT DA

Armarios expositores de carne, especiales para conservación (MEAT) y para maduración en seco (MEAT DA). Todos los modelos disponen de 2 barras con ganchos y estantes de rejilla.

- Estructura de aluminio y cristal doble con cámara de aire seco (mod. MEAT 360 DA: exterior en negro).
- Iluminación interior mediante LED.
- Mod. MEAT DA: pantalla 2.4" LCD, puerto USB y control de humedad.
- 4 ruedas pivotantes de acero (mod. MEAT 360 DA: pies).
- 2 barras con ganchos y estante/s incluidos.
- Peso máximo por barra: 30 kg.
- Control mediante APP (Android y iOS).

ACCESORIOS

- Cierre con llave:
- Cambio color exterior:
- Control color de la luz (cálida / fría):
- LED Rosa para carne:
- Kit frenos para ruedas:
- Conexión WIFI Cloud (solo MEAT DA):

	CONSERVACIÓN			MADURACIÓN DRY AGED			
	MEAT 276	MEAT 552	MEAT 1152	MEAT 276 DA	MEAT 360 DA	MEAT 552 DA	MEAT 1152 DA
	795x760x1240 mm	795x760x2015 mm	1542x760x2015 mm	795x760x1240 mm	595x630x1860 mm	1270x735x2000 mm	1542x760x2015 mm
	275 L	550 L	1150 L	275 L	368 L	686 L	1150 L
	1 / 555x650 mm	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm	1 / 555x650 mm	2 / 514x404 mm	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm
	2 BARRAS / 5 GANCHOS		2 B. / 10 G.	2 BARRAS / 5 GANCHOS			2 B. / 10 G.
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75%HR	75%HR	75%HR	50-80%HR	50-80%HR	50-80%HR	50-80%HR
	+1°C/+6°C	+1°C/+6°C	+1°C/+6°C	+1°C/+2°C	+1°C/+2°C	+1°C/+2°C	+1°C/+2°C
	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTO GAS CALIENTE	AUTOMÁTICO	AUTO GAS CALIENTE	AUTO GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290	R600A	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	450 W	610 W	500 W	250 W	500 W	900 W
	135 kg	230 kg	319 kg	135 kg	135 kg	230 kg	319 kg

MADURAR LA CARNE, UN MANJAR EXQUISITO

DRY AGED MEAT, AN EXQUISITE DELICACY

Las cámaras de maduración LoStagionatore no sólo son cámaras de exposición o espacios de almacenamiento de carne y salami. Son cámaras para procesar alimentos, que crean y permiten gestionar la atmósfera adecuada para la maduración de salami, queso y carne. El usuario puede gestionar activamente la temperatura, el nivel de humedad del aire y la velocidad de ventilación.

Para obtener los mejores resultados y cuidar los productos alimenticios de la mejor manera posible, las cámaras tienen un compresor potente y un evaporador ventilado (no estático). Además, el controlador electrónico produce alarmas HACCP cada vez que algo va mal con el fin de asegurar el buen estado de los alimentos (como por ejemplo cuando hay una puerta abierta, la temperatura es incorrecta, hay un fallo de energía ...) y mantiene un registro de ellos.

The LoStagionatore's dry aging cabinets are not just displays or meat and salami storages. They are to all effects food processing cabinets. They create and manage the right atmosphere to season cured meat like salami, to ripen cheese or dry age meat. The user can actively manage the temperature, humidity level in the air and ventilation speed.

In order to obtain the best results and take care of the food products in the best possible way, these cabinets have a powerful compressor and a ventilated (not static) evaporator. Also, the electronic controller produces HACCP alarms anytime something may go wrong (door left open, wrong temperature, power fault...) in order to assure healthiness of the food. A record is kept of these cases.



LoStagionatore
ITALIAN TRADITION
SINCE 1956

Intgas

- Acero inox AISI 304, interior / exterior.
 - Interior con esquinas redondeadas y fondo moldeado.
 - Aislamiento de 75 mm. de espesor, poliuretano de alta densidad (42Kg / m³).
 - Evaporación automática de agua de condensación (no requiere conexión de agua).
 - Lámpara germicida UVC.
 - Puertas de cierre automático con juntas magnéticas fácilmente reemplazables.
 - HACCP y gestión de alarmas de condensadores sucios.
 - Evaporador ventilado con unidad de condensación de aire - Gas refrigerante R404A o R452A.
-
- AISI 304 stainless steel, inside/outside.
 - Inside with rounded corners and molded back.
 - High density polyurethane insulation (42 kg / m³) with thickness of 75 mm.
 - Automatic water condensation evaporation (does not require water connection).
 - Germicidal UVC lamp.
 - Automatic closing of doors with magnetical joints easy to be replaced.
 - HACCP and alarm control of dirty condensers.
 - Ventilated evaporator with air condensation unit - gas refrigerant R404A or R452A.



NOVEDAD

NEW

05.3 ARMARIOS DE MADURACIÓN

DRY AGING CABINETS

AC5301-S



AC5309-CF



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Display touch 7".
10 recetas programadas y 150 programas con 20 fases distintas.
Con puerta de cristal.
Con control de humedad.
Opcional lámpara UVC.
Opcional sondas.
S: Salami (con guías, barras y ganchos).
CF: Carne y queso (con guías y estante PVC).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Display touch 7".
10 preprogrammed recipes and 150 programmable recipes with 20 different phases.
Glass door.
Humidity control.
Optional: UVC lamp and probe.
S: Salami (with runners, bars and hooks).
CF: Meat, cheese (with runners and shelf PVC finish)

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Acabado Finished	Potencia frig. (W) Refrig. power (W)	Temp.°C Temp.°C	Humedad Humidity	Absorción Absorption	Capacidad Capacity
AC5301-S	750 x 850 x 2080	Inox	565	0 - 30°C	40% - 95%	1820 W	Salami 100 kg
AC5303-CF	750 x 850 x 2080	Inox	565	0 - 30°C	40% - 95%	1820 W	Carne/Meat 150 kg Queso/Cheese 100 kg
AC5308-S	750 x 850 x 2080	Negro	565	0 - 30°C	40% - 95%	1820 W	Salami 100 kg
AC5309-CF	750 x 850 x 2080	Negro	565	0 - 30°C	40% - 95%	1820 W	Carne/Meat 150 kg Queso/Cheese 100 kg

AC5311-S



AC5319-CF



05

117

ARMARIOS DE MADURACIÓN / DRY AGING CABINETS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Display touch 7".
10 recetas programadas y 150 programas con 20 fases distintas.
Con puerta de cristal.
Con control de humedad.
Opcional lámpara UVC.
Opcional sondas.
S: Salami (con guías, barras y ganchos).
CF: Carne y queso (con guías y estante PVC).

Display touch 7".
10 preprogrammed recipes and 150 programmable recipes with 20 different phases.
Glass door.
Humidity control.
Optional: UVC lamp and probe.
S: Salami (with runners, bars and hooks).
CF: Meat, cheese (with runners and shelf PVC finsih)

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Acabado Finished	Potencia frig. (W) Refrig. power (W)	Temp.°C Temp.°C	Humedad Humidity	Absorción Absorption	Capacidad Capacity
AC5311-S	1500 x 850 x 2080	Inox	922	0 - 30°C	40% - 95%	2240 W	Salami 200 kg
AC5313-CF	1500 x 850 x 2080	Inox	922	0 - 30°C	40% - 95%	2240 W	Carne/Meat 300 kg Queso/Cheese 200 kg
AC5318-S	1500 x 850 x 2080	Negro	922	0 - 30°C	40% - 95%	2240 W	Salami 200 kg
AC5319-CF	1500 x 850 x 2080	Negro	922	0 - 30°C	40% - 95%	2240 W	Carne/Meat 300 kg Queso/Cheese 200 kg

AC7701-C



AC7708-C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Display touch 7".
10 recetas programadas y 150 programas con 20 fases distintas.
Con puerta de cristal.
Con control de humedad.
De serie lámpara UVC.
Opcional sondas.
Con 3 guías, 3 estantes, rail carne y 2 ganchos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

UVC lamp.
10 preprogrammed recipes and 150 programmable recipes with 20 different phases.
Glass door.
Humidity control.
Optional: probe.
3 runners, 3 shelves, 1 meat rail and 2 hooks.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Acabado Finished	Potencia fríg. (W) Refrig. power (W)	Temp.°C Temp.°C	Humedad Humidity	Absorción Absorption	Capacidad Capacity
AC7701-C	750 x 850 x 2080	Inox	565	0 - 30°C	40% - 95%	1000 W	Carne/Meat 150 kg
AC7708-C	750 x 850 x 2080	Negro	565	0 - 30°C	40% - 95%	1000 W	Carne/Meat 150 kg

AC7711-C



AC7718-C



05

119

ARMARIOS DE MADURACIÓN / DRY AGING CABINETS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Display touch 7".
10 recetas programadas y 150 programas con 20 fases distintas.
Con puerta de cristal.
Con control de humedad.
De serie lámpara UVC.
Opcional sondas.
Con 6 guías, 6 estantes, rail carne y 4 ganchos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

UVC lamp.
10 preprogrammed recipes and 150 programmable recipes with 20 different phases.
Glass door.
Humidity control.
Optional: probe.
3 runners, 3 shelves, 1 meat rail and 2 hooks.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Acabado Finished	Potencia frig. (W) Refrig. power (W)	Temp.°C Temp.°C	Humedad Humidity	Absorción Absorption	Capacidad Capacity
AC7711-S	1500 x 850 x 2080	Inox	1280	0 - 30°C	40% - 95%	1700 W	Carne/Meat 300 kg
AC5318-S	1500 x 850 x 2080	Negro	1280	0 - 30°C	40% - 95%	1700 W	Carne/Meat 300 kg

ARMARIO SECADERO DE EMBUTIDOS

0°C / +30°C

ARMARIO SECADERO DE EMBUTIDOS



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática	Gas Refrig.	Pot. Frig. (Wh)	Pot. Calorif. (Wh)	PRECIO
J-500-1	650x730x2000	0°/+30°C	5	R-290	458	600	3.199 €
J-700-1	710x855x2130	0°/+30°C	5	R-290	460	600	3.608 €
J-1000-2	1275x730x2000	0°/+30°C	5	R-290	617	600	4.333 €

ARMARIO SECADERO DE QUESOS

0°C / +30°C

ARMARIO SECADERO DE QUESOS



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática	Gas Refrig.	Pot. Frig. (Wh)	Pot. Calorif. (Wh)	PRECIO
J-500-Q	650x730x2000	0°/+30°C	5	R-290	458	600	3.292 €
J-700-Q	710x855x2130	0°/+30°C	5	R-290	460	600	3.913 €
J-1000-Q	1275x730x2000	0°/+30°C	5	R-290	617	600	4.524 €

ARMARIO MADURACIÓN DE CARNE

0°C / +30°C

ARMARIO MADURACIÓN DE CARNE



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática	Gas Refrig.	Pot. Frig. (Wh)	Pot. Calorif. (Wh)	PRECIO
J-500-M	650x730x2000	0°/+8°C	5	R-290	458	600	3.679 €
J-700-M	710x855x2130	0°/+8°C	5	R-290	460	600	4.093 €
J-1000-M	1275x730x2000	0°/+8°C	5	R-290	617	600	4.731 €

OPCIÓN PUERTAS CRISTAL CON ILUMINACIÓN LED (SUSTITUCIÓN DE PUERTA CIEGA)

ARMARIOS J (SECADERO-MADURACIÓN)

ARMARIOS J (SECADERO-MADURACIÓN)

Puerta J-500 / J-1000 cristal

Puerta J-700 cristal



465 €



545€

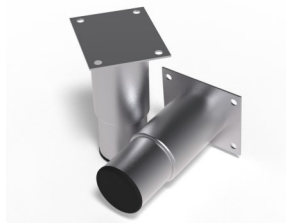
OPCIÓN:

Suplemento por Iluminación LED RGB multicolor con mando a distancia para cambiar el color 165 €

Suplemento CRISTAL CON FILTRO UV por puerta 100 €

REPUESTOS GENERALES y OPCIONES

Piezas de repuesto y opciones generales para todos los modelos



PATAS

DEFINICIÓN	PRECIO
PATA DE ACERO REGULABLE EN ALTURA 140-200 mm	47 €
PATA DE ACERO REGULABLE EN ALTURA 70-100 mm	33 €
PATA REGULADOR 10-30 mm	7 €

RUEDAS

DEFINICIÓN	PRECIO
RUEDA DE ACERO INOX. SIN FRENO	53 €
RUEDA DE ACERO INOX. CON FRENO	68 €
RUEDA DE ACERO GALVANIZADO SIN FRENO	48 €
RUEDA DE ACERO GALVANIZADO CON FRENO	59 €

GRUPO REFRIGERADO POR AGUA

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR UNIDAD CONDENSADORA REFRIGERADA POR AGUA	610 €

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA DE DESESCARCHE	190 €

KIT CONDENSACIÓN FORZADA EXTRA

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR KIT DE CONDENSACIÓN FORZADA EXTRA	130 €

VÁLVULA DE EXPANSIÓN

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR VÁLVULA DE EXPANSIÓN FRÍO POSITIVO - INSTALADA	245 €
SUPLEMENTO POR VÁLVULA DE EXPANSIÓN FRÍO NEGATIVO - INSTALADA	267 €

CERRADURA PUERTAS

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR CERRADURA CON LLAVE (UNIDAD)	47 €

SOPORTES PARRILLAS

DEFINICIÓN	PRECIO
SOPORTE PARA PARRILLAS	2 €

CUBETA ESTÁNDAR DE DESAGÜE

DEFINICIÓN	PRECIO
CUBETA ESTÁNDAR PARA DESAGÜE	24 €

CONTROLADORES DE TEMPERATURA

DEFINICIÓN	PRECIO
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA FRÍO POSITIVO	98 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA FRÍO NEGATIVO	177 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERAT EVCO PREPARADO PARA MÓDULO WiFi	190 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA SECADEROS J; J-Q y J-M (PEGO)	600 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA SECADEROS J; J-Q y J-M (EVCO)	305 €
MÓDULO WiFi PARA CONTROLADOR (EVCO)	202 €



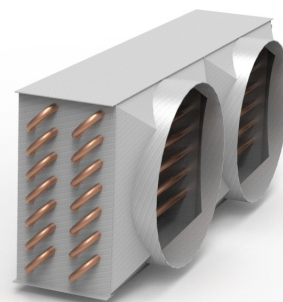
SONDAS DE HUMEDAD Y TEMPERATURA

DEFINICIÓN	PRECIO
SONDA DE TEMPERATURA (CABLE 1,5m)	26 €
SONDA DE HUMEDAD SECADEROS (J) / (J-Q) / (J-M) (PEGO)	373 €
SONDA DE HUMEDAD SECADEROS (J) / (J-Q) / (J-M) (EVCO)	191 €



CONDENSADORES

DEFINICIÓN	PRECIO
CONDENSADOR OZ38SIM200 (SOLO)	93 €
CONDENSADOR OZ48SIM200 (SOLO)	99 €
CONDENSADOR OZ38DOB200 (SOLO)	227 €
CONDENSADOR OZ48DOB200 (SOLO)	245 €
CONDENSADOR OZ49SIM230 (SOLO)	130 €



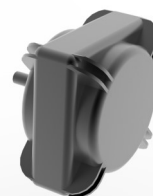
CUBETA PESCADO

DEFINICIÓN	PRECIO
CUBETA PESCADO POLIPROPILENO PARA S-P5 530x396x139 mm 25L	36 €
ESCURRIDOR INTERIOR CUBETA PESCADO POLIPROPILENO PARA SP5	21 €
CUBETA PESCADO PVC PARA G-650-P5 725x500x125 mm.	82 €



VENTILADOR AXIAL (CONDENSADOR)

DEFINICIÓN	PRECIO
VENTILADOR AXIAL 5W (CONDENSADOR)	24 €
VENTILADOR AXIAL 10W (CONDENSADOR)	26 €
VENTILADOR AXIAL ELECTRONICO	70 €



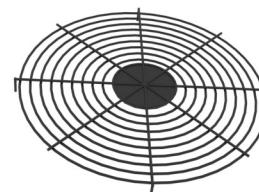
HÉLICE VENTILADOR AXIAL (CONDENSADOR)

DEFINICIÓN	PRECIO
HÉLICE PARA VENTILADOR AXIAL Ø200mm 28° (CONDENSADOR)	9 €
HÉLICE PARA VENTILADOR AXIAL Ø200mm 34° (CONDENSADOR)	9 €
HÉLICE PARA VENTILADOR AXIAL Ø230mm 28° (CONDENSADOR)	9 €



REJILLA PROTECCIÓN HÉLICE VENTIL. AXIAL (COND)

DEFINICIÓN	PRECIO
REJILLA PROTECCIÓN HÉLICE VENTILADOR AXIAL Ø200mm (CONDENSADOR)	15 €
REJILLA PROTECCIÓN HÉLICE VENTILADOR AXIAL Ø230mm (CONDENSADOR)	15 €



VENTILADORES TANGENCIALES (EVAPORADOR)

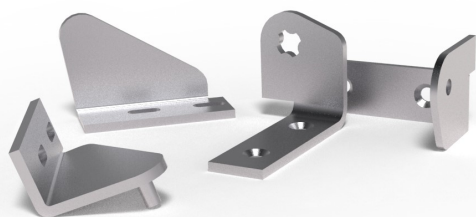
DEFINICIÓN	PRECIO
VENTILADOR TANGENCIAL TGL180 (EVAPORADOR)	76 €
VENTILADOR TANGENCIAL TGL240 (EVAPORADOR)	96 €
VENTILADOR TANGENCIAL TGL360 (EVAPORADOR)	125 €
VENTILADOR TANGENCIAL TGL70 (EVAPORADOR)	65 €



REPUESTOS GENERALES y OPCIONES

Piezas de repuesto y opciones generales para todos los modelos

BISAGRAS



DEFINICIÓN	PRECIO
JUEGO BISAGRAS PUERTA GRANDE Y PEQUEÑA MESAS	38 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA DISTANCIA MESAS	40 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA CRISTAL GRANDE Y PEQUEÑA MESAS	40 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA CRISTAL DISTANCIA MESAS	40 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA GRANDE ARMARIOS Y ESCARCHADOR	44 €
JUEGO BISAGRAS PUERTAS PEQUEÑAS ARMARIOS	51 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA CRISTAL GRANDE ARMARIOS Y ESCARCHADOR	50 €
JUEGO BISAGRAS PUERTAS CRISTAL PEQUEÑAS ARMARIOS	57 €
JUEGO BISAGRAS TAPAS BM-B / MG-B / MP-B / TG / TP / TGL / TPL / ME	40 €
MUELLE TORSIÓN CON BLOQUEO BISAGRAS ARMARIOS	33 €
MUELLE TORSIÓN CON BLOQUEO BISAGRAS ARMARIOS (antiguo-cilíndrico)	100 €

* HAY QUE INDICAR SIEMPRE MODELO DE MUEBLE Y POSICION DEL EJE DE LA PUERTA (DCH / IZQ)

GUIAS HORIZONTALES



DEFINICIÓN	PRECIO
JUEGO GUÍAS HORIZONTALES	53 €

* HAY QUE INDICAR SIEMPRE MODELO DE MUEBLE (Y PUERTA DCH / IZQ EN J-1000 / J-1000-Q / J-1000-M)

BARRA CARNICERA Ø30mm

DEFINICIÓN	PRECIO
BARRA CARNICERA REFORZADA TUBO A. INOX DIAMETRO 30 mm J-500-M / J-700-M	95 €
BARRA CARNICERA REFORZADA TUBO A. INOX DIAMETRO 30 mm J-1000-M	107 €
BARRA EN "U" A INOX PARA COLGAR EMBUTIDOS J-500 / J-1000 465x30	38 €
BARRA EN "U" A INOX PARA COLGAR EMBUTIDOS J-700 530x30	38 €

PARRILLAS—ESTANTES



DEFINICIÓN	PRECIO
ESTANTE ACERO+PVC BM PEQUEÑO 400x430 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC BM GRANDE / EC-95 400x500 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC GASTRONORM 1/1 325x530 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC PASTELERIA EN60X40 600x400 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC A-500 / S-500 495x510mm (sin guías vert.514x537 mm)	53 €
ESTANTE ACERO+PVC A-1000 / S-1000 564x510mm (sin guías vert.574x533 mm)	53 €
ESTANTE ACERO+PVC J-500/-Q/-M // J-1000/-Q/-M 505x465 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC S-400 514x417 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC S-800 574x413 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC GASTRONORM 2/1 650x530 mm	53 €
SEPARADOR ACERO+PVC BOTELLERO 485x410 mm	53 €
SEPARADOR ACERO+PVC BOTELLERO CAJONES 485x140 mm	53 €
ESTANTE INOX BM PEQUEÑO 400x430 mm	53 €
ESTANTE INOX BM GRANDE + EC-95 400x500 mm	88 €
ESTANTE INOX GASTRONORM 1/1 325x530 mm	88 €
ESTANTE INOX PASTELERIA EN60X40 600x400 mm	88 €
ESTANTE INOX A-500 / S-500 495x510mm (sin guías vert.514x537 mm)	88 €
ESTANTE INOX A-1000 / S-1000 564x510mm (sin guías vert.574x533 mm)	88 €
ESTANTE INOX J-500/-Q/-M // J-1000/-Q/-M 505x465 mm	88 €
ESTANTE INOX S-400 514x417 mm	88 €
ESTANTE INOX S-800 574x413 mm	88 €
ESTANTE INOX GASTRONORM 2/1 650x530 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEGADA COMPARTIMENTO CONG AG-1450-2T 600x440 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEG. COMPARTIM. CONG. S-1000-2T / A-1000-2T 390x537 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEGADA COMPARTIMENTO CONG. S-800-2T 390x417 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEGADA COMPARTIMENTO PESCADO S-800-P 500x400 mm	88 €
BANDEJA SUERO INOX CHAPA PLEGADA J-500-Q / J-1000-Q	88 €
BANDEJA SUERO INOX CHAPA PLEGADA J-700-Q	88 €

BURLETES MAGNÉTICOS

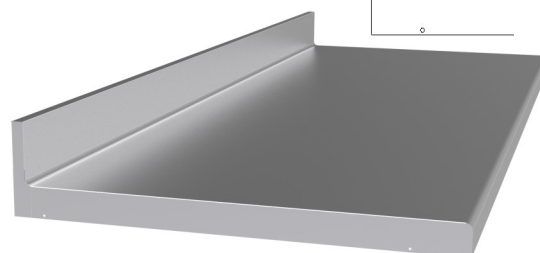
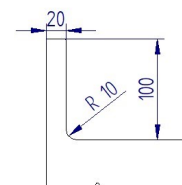
DEFINICIÓN	Mueble	Puerta / Cajón	Medidas exteriores (mm)	PRECIO
BURLETE MAGNÉTICO	BM	PU-GRANDE	431H x 581V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	PU-DISTANCIA*	431H x 461V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	PU-PEQUEÑA	431H x 311V	44 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	CAJ-B2C	431H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	CAJ-B3C	431H x 162V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	PU-GRANDE	431H x 731V	47 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	PU-DISTANCIA*	431H x 581V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	PU-PEQUEÑA	431H x 461V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B2C IGUALES	431H x 342V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B2C ≠ GRAN	431H x 417V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B2C ≠ PEQ.	431H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B3C	431H x 212V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	B	CAJ-BOTELLERO	431H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	EC	PUERTA	565H x 481V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	PU-GRANDE	395H x 581V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	PU-DISTANCIA*	395H x 461V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	PU-PEQUEÑA	395H x 311V	44 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	CAJ-B2C	395H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	CAJ-B3C	395H x 162V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	PU-GRANDE	467H x 581V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	PU-DISTANCIA*	467H x 461V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	PU-PEQUEÑA	467H x 311V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	CAJ-B2C	467H x 267V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	CAJ-B3C	467H x 162V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	PU-GRANDE	395H x 353V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	PU-DISTANCIA	395H x 233V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	CAJ-B2C	395H x 150V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	CAJ-GRAN	395H x 347V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	S/A/J05-J10	PU-GRANDE	565H x 1507V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	S / A	PU-PEQUEÑA	565H x 723V	47 €
BURLETE MAGNÉTICO	G	PU-GRANDE	407H x 1507V	60 €
BURLETE MAGNÉTICO	G	PU-PEQUEÑA	407H x 723V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	G-650-P5	PU-GRANDE	881H x 1507V	64 €
BURLETE MAGNÉTICO	G-1000	PU-GRAN-ANCHA	741H x 1507V	64 €
BURLETE MAGNÉTICO	G-1000	PU-GR-ESTRECH	389H x 1507V	60 €
BURLETE MAGNÉTICO	AG / P / J07	PU-GRANDE	635H x 1620V	64 €
BURLETE MAGNÉTICO	AG / P	PU-PEQUEÑA	635H x 783V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	TGL-1400	TAPA	1345H x 374V	60 €
BURLETE MAGNÉTICO	TGL-1850	TAPA	1805H x 374V	69 €
BURLETE MAGNÉTICO	TPL-1600	TAPA	1564H x 370V	65 €
BURLETE MAGNÉTICO	TPL-2150	TAPA	2096H x 370V	72 €



ENCIMERA CON PETO INTEGRADO 100x20 mm

SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO SUSTITUYENDO A LA ESTÁNDAR

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-1000	160 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-1400	190 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-1850	245 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-2300	295 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MP-1600	220 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MP-2150	285 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA ME-930-S	160 €





Estrutura interna em aço inoxidável AISI 304; Iluminação interna com "luz" Led específica para carne; Equipada com duas prateleiras 600x 560 mm+ 1 gancho em aço inox;

UDICAR 1 e UDICAR 2 Ideais para exposição de carne fresca.

UDICAR1 MATURAÇÃO e UDICAR2 MATURAÇÃO para conservação e maturação da carne até 12 meses.

UDICAR1 FISH e UDICAR2 FISH ideal para conservação de peixe. Evaporador tratado e Inclui 2 grelhas.



Structure interne en acier inoxydable AISI 304; Éclairage interne avec "light" LED spécifique pour la viande; Equipé avec deux étagères 600x560 mm + 1 crochet en acier inoxydable;

UDICAR 1 et UDICAR 2 Idéal pour l'exposition de la viande fraîche.

UDICAR1 MATURAÇÃO et UDICAR2 MATURAÇÃO pour la conservation et la maturation de la viande jusqu'à 12 mois.

UDICAR1 FISH et UDICAR2 FISH idéal pour la conservation du poisson. Evaporador traité et comprend 2 grills.



Estrutura interna de acero inoxidable AISI 304; Iluminación interna con "luz" Led específica para carne; Equipada con dos estantes 600x 560 mm + 1 gancho en acero inoxidable;

UDICAR 1 y UDICAR 2 Ideal para la exposición de carne fresca.

UDICAR1 MATURAÇÃO y UDICAR2 MATURAÇÃO para la conservación y maduración de la carne hasta 12 meses.

UDICAR1 FISH y UDICAR2 FISH ideal para la conservación de pescado. Evaporador tratado e Incluye 2 rejillas.



Internal structure in stainless steel AISI 304; Internal lighting with "light" Specific LED for meat; Equipped with two shelves 600x560 mm + 1 hook in stainless steel;

UDICAR 1 and UDICAR 2 Ideal for fresh meat exposure.

UDICAR1 MATURAÇÃO and UDICAR2 MATURAÇÃO for preservation and maturation of the meat up to 12 months.

UDICAR1 FISH and UDICAR2 FISH ideal for fish conservation. Evaporador treated and Includes 2 grills.



Carne Fresca
Viande fraîche
Carne fresca
Fresh Meat

Dry Age
Viande fraîche
Carne fresca
Fresh Meat

Carne maturada
Viande mature
Carne madura
Matured meat

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDICAR1	UDICAR2	UDICAR1 MATURAÇÃO	UDICAR2 MATURAÇÃO	UDICAR1 FISH	UDICAR2 FISH
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		2093.702	2093.708	2093.706	2093.712	2093.720	2093.722
Preço / Prix / Precio / Price	€	5.016,00	6.893,00	8.043,00	9.920,00	5.429,00	7.306,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	760x 760x 1930	1500x 760x 1930	760x 760x 1990	1500x 760x 1990	760x 760x 1960	1500x 760x 1930
Volume / Volumen / Volume / Volume	lt	550	1150	550	1150	550	1150
Temperatura Refrigeração / Température de Refroidissement / Temperatura de Enfriamiento / Cooling Temperature	°C	(-5) / (+10)	(-5) / (+10)	0/+20	0/+20	(-5) / (+10)	(-5) / (+10)
Humidade Relativa / Humidité / Humedad / Relative Humidity	%	-	-	80	80	-	-
Gás refrigerante / Gaz réfrigérant / Gas refrigerante / Cooling gas		R507 /R452	R507 / R 452	R452	R452	R507 / R 452	R507 / R 452
Descongelação / Décongélation / Descongelacion / Defrosting	A/M** (AR/GQ)	A	A	A	A	A	A
Refrigeração / Refrigeration / Refrigeracion / Cooling	S/V*	NO-FROST	NO-FROST	NO-FROST	NO-FROST	-	-
Dimensão prateleira / Dimensions grilles / Dimensiones rejillas / Gríds dimensions	mm	600X560	600X560	600X560	600X560	600X560	600X560
Prateleiras / Étagères / Estantes / Shelves	nr	2	2+2	2	2+2	2	2+2
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	190-205	280-300	190-205	280-300	190-205	280-300
Potência Elétrica / Puissance Électrique / Potencia Eléctrica / Electric Power	w	600	800	600	800	500	800
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V	230	230	230	230	230	230



confirmar disponibilidade dos produtos desta página
confirmer la disponibilité des produits sur cette page
confirmar la disponibilidad de los productos de esta página
confirm the availability of the products on this page



Expositores profissionais para envelhecimento de carne de porta de vidro para observar diretamente o envelhecimento e afinação do produto - ambiente seguro e controlado, graças à lâmpada UV germicida - temperatura, humidade e ventilação constantes que garantem um processo de envelhecimento perfeito. Caixa externa em chapa pintada de preto - caixa interna em ABS antibacteriano - suporte e ganchos em aço inoxidável AISI 304 - sensor de abertura da porta - aviso acústico para sinalizar falhas



Exposants professionnels pour le vieillissement de la viande de porte en verre pour observer directement le vieillissement et le réglage du produit - environnement sûr et contrôlé, grâce à la lampe stérilicid UV - température, humidité et ventilation constantes qui garantissent un processus de vieillissement parfait. Boîtier externe en tôle peinte en noir - boîtier interne en ABS antibactérien - support et crochets en acier inoxydable AISI 304 - capteur d'ouverture de porte - avertissement acoustique pour signaler les défauts.



Expositores profesionales para el envejecimiento de la carne en puertas de vidrio para observar directamente el envejecimiento y la puesta a punto del producto - ambiente seguro y controlado, gracias a la lámpara germicida UV - temperatura, humedad y ventilación constantes que garantizan un proceso de envejecimiento perfecto. Caja externa en placa pintada de negro - caja interna en ABS antibacteriano - soporte y ganchos en acero inoxidable AISI 304 - sensor de apertura de puerta - advertencia acústica para señalar falhas.



Professional displays for glass door meat aging to directly observe the aging and tuning of the product - safe and controlled environment, thanks to the UV germicidal lamp - constant temperature, humidity and ventilation that guarantee a perfect aging process. External housing in black painted sheet - internal housing in antibacterial ABS - support and hooks in AISI 304 stainless steel - door opening sensor - acoustic warning to signal faults.



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	UGDMA40 88L	UGDMA46 98L	UGDMA120 233L
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	3500.401	3500.399	3500.397
Preço / Prix / Precio / Price	€ 2.773,00	3.268,00	4.456,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm 485x 600x 820	595x 570x 820	595x 710x 1270
Volume / Volumen / Volume / Volume	lt 88	98	233
Temperatura Ambiente / Température Ambiante / Temperatura Ambiente / Room Temperature	°C N	N	N
Temperatura Refrigeração / Température Refroidissement / Temperatura Enfriamiento / Cooling Temperature	°C 0,04	0,04	0,04
Humidade Relativa / Humidité / Humedad / Relative Humidity	% 60-85	60-85	60-85
Gás refrigerante / Gaz réfrigérant / Gas refrigerante / Cooling gas	R600A	R600A	R600A
Descongelamento / Décongélation / Descongelacion / Defrosting	A/M** (AR/GQ) A	A	A
Refrigeração / Refrigeration / Refrigeracion / Cooling	S/V* V	V	V
Ganchos / Crochets / Ganchos / Hooks	nr 3	3	3
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg 37-40	44-47	69-81
Potência Elétrica / Puissance Électrique / Potencia Eléctrica / Electric Power	W 140	140	170
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V 230	230	230

ARMARIOS PESCADO GREEN



MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO

MODELO	°C	CONT. DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------	-----	-----------------	-----------------	---	------	--------	-----



AC 801 P	-5°/+10°	6	610	58x68x156	72x82x210	320	230V F+N 50Hz	R-290	3.990€
AC 802 P	-2°/+8°	6	1350	128x68x156	144x82x210	580	230V F+N 50Hz	R-290	5.990€

Pescado - Fish • VENTILADO • INCLUYE 7 CONTENEDORES DE PROPILENO - FORCED AIR

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox móviles con contenedores de propileno que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores. Led y desagüe en la cuba.

ARMARIO GRANDES DIMENSIONES

SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	DOTACIÓN	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	----------	-----	-----------------	-----------------	---	------	--------	-----



DSACC 1000	0/10°C	-	1400	86x86x176	100x110x230	510	230V F+N	R290	5.405€
DSANC 1000	-18/-22°C	-	1400	86x89x176	100x110x230	580	230V F+N	R290	7.785€
OPCIONAL INOX.									+1.400€

Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Paneles desmontables lacados en blanco de 70 mm. Puerta 68x160 con llave y cierre automático. Perfiles sanitarios interior. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIO PARA CARROS GN

MODELO	°C	DOTACIÓN	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	----------	-----	-----------------	-----------------	---	------	--------	-----



ROLL-IN 2/1	0/10°C		1600	82x82x180	94x94x214	300	230V F+N	R290	6.730€
-------------	--------	--	------	-----------	-----------	-----	----------	------	---------------

Armario Roll in construido en acero inoxidable 304, con capacidad para carro GN 2/1. Preparado para trabajar a 42° C de temperatura ambiente y humedad del 65%. Armario acabado en una sola pieza. Paneles de 60 mm. Puerta de 68x170. No se puede invertir el sentido. Equipo frío monobloc en la parte superior. No incluye ninguna dotación de serie. Escalerillas - guías o carro son opcionales.

ARMARIOS DE MADURACIÓN



MODELO	°C				DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	PVP
--------	----	--	--	--	-----------------	---	------	-----



MCDA 500	0,1	85%	1 bandeja	LED	60x61x91	20 Kg	230V F+N	CONSULTAR
MCDA 1000	0,1	85%	1 barra	LED	70x75x165	100 Kg	230V F+N	CONSULTAR

Construido en acero inoxidable. Puerta con llave y reversible. Se puede integrar en la pared. Alarma óptica y acústica. carga máxima por estante en mod 1000, 40 kg. Cuenta con filtro de carbón activo. Humedad ajustables (De 60% a 90%). Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación. Ver opcionales. 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.



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.