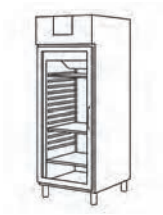


VANTA



Oscuridad absoluta, control total. Vanta es el santuario de las carnes selectas, donde cada corte madura en condiciones óptimas para alcanzar su máxima expresión. Diseñado para quienes entienden la excelencia en el proceso de maduración con precisión inigualable.

Absolute darkness, total control. Vanta is the sanctuary of select meats, where each cut matures in optimal conditions to reach its maximum expression. Designed for those who understand excellence in the ripening process with unmatched precision.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTÁNDAR • STANDARD DECORATION

Exterior e interior en acero prelacado poliéster color negro
(Sin incremento de precio)

Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
(No price increase)



OPCIÓN 2 • OPTION 2

Decoración total exterior negro
(Sin incremento de precio)

Total exterior decoration black
(No price increase)



OPCIÓN 3 • OPTION 3

Decoración total lacado RAL o NCS
(Consultar)

Total lacquered decoration in RAL or NCS colors
(Consult)



DETALLE BLOQUE DE SAL
SALT BLOCK DETAIL



DETALLE ESTANTE PERFORADO
DETAIL OF PERFORATED SHELF



DETALLE GANCHO • BARRA
HOOK • BAR DETAIL

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304 o plastificado negro. Excepto 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 vidrio securizado.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Exterior in AISI-304 stainless steel or black coated finish, except rear panel.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded corners and deep-drawn bottom.
- Reversible doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when exceeding 90°), with anodized aluminum frame and double safety glass.
- Shelves in AISI-304 stainless steel and butcher-style hanging bars.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación interior estándar LED tonos rojizos.
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo y filtro de carbón activo.
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura y humedad eficiente en la gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- Standard interior LED lighting with reddish tones.
- Ventilated refrigeration system.
- Epoxy-coated anti-corrosion evaporator with activated carbon filter.
- Ventilated condenser.
- Electronic temperature and humidity control, energy-efficient, with HACCP compliance via WiFi or Bluetooth connectivity (optional).
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Fan operation management in the chamber linked to door opening.
- Height-adjustable AISI-304 stainless steel tubular legs (135–200 mm).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 4 (30 °C 55% HR)
- Temperatura de funcionamiento -2/+8°C
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Climate class 4 (30 °C / 55 % RH).
- Operating temperature: -2 / +8 °C.
- Operating voltage (single-phase): 220 V 50 Hz.
- Operating voltage (single-phase): 115 V 60 Hz or 220 V 60 Hz (upon request).
- Refrigerant gas: R-290.

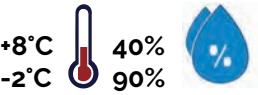
TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING



RED FRESH



VANTA DDA-II



Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
 DDA-400-II	1	2	320	75	-2°C + 8°C	488	307	4 30°C 55%
 DDA-750-II	1	2	645	150	-2°C + 8°C	502	307	4 30°C 55%
 DDA-1002-II	2	4	1404	300	-2°C + 8°C	1000	620	4 30°C 55%
 DDA-2003-II	3	6	2197	450	-2°C + 8°C	1710	1100	4 30°C 55%



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS	
Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set
Estante adicional	Additional shelf
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 5 ruedas	5 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

consultar - consult



EL ARTE DE MADURAR LA CARNE THE ART OF MEAT MATURATION

En el interior de cada corte hay una promesa: sabor, textura, carácter. La maduración es ese lento viaje en el tiempo donde la carne deja de ser simple alimento para convertirse en un manjar. El aire, la humedad, el silencio... todo se alinea para transformar lo bueno en excelente. Cada día que pasa, el aroma se afina, la fibra se suaviza, el sabor se eleva. Es una experiencia que se espera, se respeta, se saborea.

En Docriluc hemos desarrollado una nueva generación de maduradores profesionales, diseñados para proporcionar las condiciones ideales de temperatura, humedad, circulación y esterilización del aire. Gracias a una tecnología precisa y fiable, nuestras cámaras permiten refinar carnes y embutidos con total seguridad, constancia y eficiencia.

Inside every cut lies a promise: flavor, texture, character. Dry aging is the slow journey through time where meat evolves from nourishment into delicacy. Air, humidity, and silence align to turn something good into something exceptional. With each passing day, the aroma sharpens, the fibers soften, and the taste deepens. It's an experience that's awaited, respected, and ultimately savored.

At Docriluc, we have developed a new generation of professional meat aging cabinets, designed to deliver optimal conditions of temperature, humidity, airflow, and air sterilization. Thanks to precise and reliable technology, our units allow you to refine meats and cured products with total safety, consistency, and efficiency.

SABOR FORJADO EN EL TIEMPO FLAVOR FORGED OVER TIME

El proceso de madurado en seco es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas, así como equipo y usuario especializados.

Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.

Nuestra tecnología de maduración inteligente simplifica el proceso y le permite crear las carnes más sabrosas.

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, mejorando el sabor y la ternura de la carne.

Este proceso suele durar varias semanas, durante las cuales la carne pierde humedad, lo que da como resultado un sabor más concentrado. La temperatura y la humedad controladas evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del sabor natural de la carne.

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente. Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.

The dry ageing process is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a dedicated temperature and humidity-controlled space, as well as specialized user & equipment.

Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.

Our smart ageing technology takes the simple way out of the process, allowing you to create the tastiest meats.

The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a temperature and humidity-controlled environment for a period of time, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, enhancing the flavour and tenderness of the meat.

This process typically takes several weeks, during which the meat loses moisture, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the meat's natural flavour.

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers.





VANTA DDAV

+8°C

-2°C

40%

90%

Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
DDAV-200	1	1	120	20	-2°C + 8°C	304	201	4 30°C 55%
DDAV-200-P	1	1	120	20	-2°C + 8°C	304	201	4 30°C 55%
DDAV-400	1	2	240	55	-2°C + 8°C	460	241	4 30°C 55%

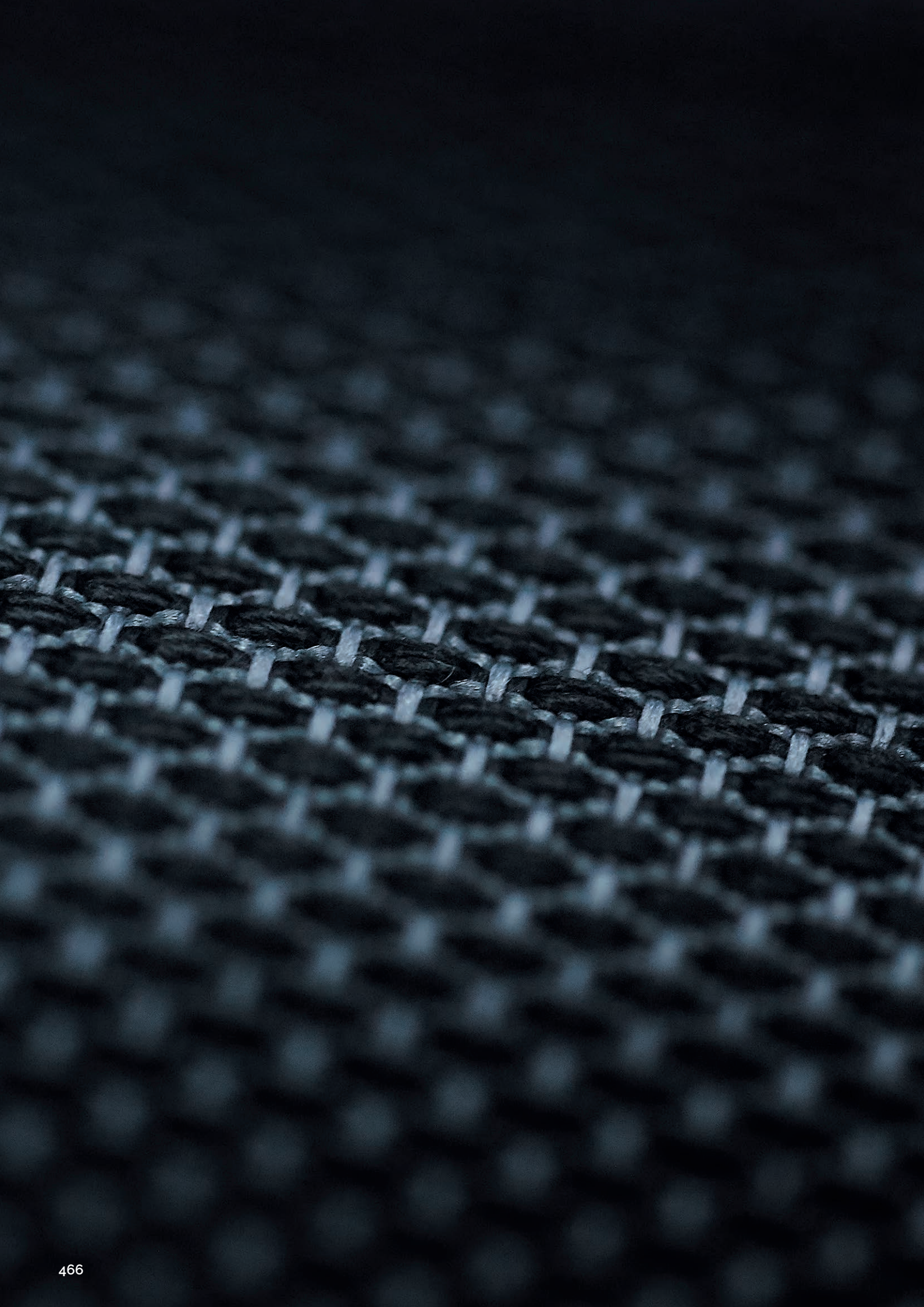


OPCIONALES · OPTIONS	
Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV)	Bluetooth or Wifi set (DDAV)
Estante adicional (DDAV)	Additional shelf (DDAV)
Barras carniceras (DDAV)	Bars for meat set (DDAV)
Set 4 ruedas (DDAV)	4 Castors set (DDAV)
Bandeja para 2 bloques sal (DDAV)	Tray for 2 salt blocks (DDAV)
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block

docriluc

DRY AGED





PURIFICACIÓN DEL AIRE

AIR PURIFICATION

El aire que rodea la carne no debe ser neutro: debe ser limpio. En cada etapa de la maduración, su pureza influye en el aroma, en la textura y en la seguridad del producto. Un entorno sin impurezas es esencial para que la carne respire, repose y se transforme sin interferencias.

Por eso nuestras cámaras de maduración están equipadas con un filtro de carbón activo que purifica continuamente el aire en circulación. Este sistema ayuda a neutralizar olores y reducir la carga de agentes contaminantes, creando un microclima más higiénico y estable durante todo el proceso.

The air surrounding the meat must not be neutral—it must be clean. At every stage of the aging process, its purity affects aroma, texture, and food safety. A contaminant-free environment is essential for the meat to breathe, rest, and transform undisturbed.

That's why our aging cabinets are equipped with an active carbon filter that continuously purifies the circulating air. This system helps neutralize odors and reduce potential contaminants, creating a more hygienic and stable microclimate throughout the process.

CIRCULACIÓN DE AIRE

AIRFLOW

El aire se mueve despacio, con propósito. No se nota, pero lo transforma todo. Recorre la carne, la seca suavemente, y crea el entorno donde las enzimas hacen su magia. Una corriente invisible que moldea el sabor con paciencia.

Gracias a la tecnología de circulación activa de aire de Docriluc el flujo de aire en nuestras cámaras es constante, uniforme y ajustado a cada etapa del proceso. Esta ventilación controlada evita zonas húmedas o estancamientos, garantizando un microclima estable y resultados homogéneos.

Air moves slowly, with purpose. You don't feel it, but it changes everything. It caresses the meat, gently drying it and creating the environment where enzymes work their magic. An invisible current that shapes flavor with patience.

Thanks to Docriluc's active airflow technology the airflow inside our cabinets is consistent, even, and adapted to each phase of the process. This controlled ventilation prevents moisture pockets and ensures a stable microclimate with uniform results.



VANTA DDA-NN

+8°C
-2°C

40%
90%



DDA-400-NI

Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825
 DDA-400	DDA-400-NI1	2	320	75	-2°C + 8°C	488	307	4 30°C 55%
 DDA-750	DDA-750-NI1	2	645	150	-2°C + 8°C	502	307	4 30°C 55%
 DDA-1002	DDA-1002-NI2	4	1404	300	-2°C + 8°C	1000	620	4 30°C 55%
 DDA-2003	DDA-2003-NI3	6	2197	450	-2°C + 8°C	1710	1100	4 30°C 55%



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set
Estante adicional	Additional shelf
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 5 ruedas	5 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

consultar - consult



HUMEDAD HUMIDITY

La humedad es el aliento invisible que cuida la carne mientras evoluciona. Demasiada, y el proceso se estanca. Muy poca, y la superficie se endurece. El equilibrio perfecto crea esa corteza natural que protege sin encerrar, permitiendo que el interior se convierta en arte.

Nuestros maduradores gestionan la humedad relativa entre el 40% y el 90% mediante el sistema HumiControl®. Esta regulación permite desarrollar una maduración progresiva sin pérdida excesiva de peso ni riesgo microbiológico, optimizando tanto textura como conservación.

Humidity is the invisible breath that nurtures the meat as it evolves. Too much, and the process slows. Too little, and the surface toughens. The perfect balance forms a natural crust that protects without sealing, allowing the interior to become culinary art.

Our aging units control relative humidity between 40% and 90% via the HumiControl® system. This regulation allows gradual maturation with minimal weight loss and no microbial risk, optimizing both texture and preservation.

TEMPERATURA
TEMPERATURE

La carne madura con lentitud, al ritmo exacto que marca el frío. No se congela, no se altera, solo respira mientras su interior se transforma. La temperatura perfecta no se siente: se insinúa en la ternura, en el aroma, en la jugosidad que se revela con el tiempo.

El control térmico es uno de los factores más decisivos en la maduración. Nuestros equipos permiten regular la temperatura de forma electrónica entre 0°C y +30°C, adaptándose a cada tipo de carne y proceso. La estabilidad térmica garantiza un envejecimiento controlado, seguro y uniforme.

Meat matures slowly, guided by the quiet rhythm of cold. It doesn't freeze or spoil—it breathes, transforming from within. The perfect temperature isn't felt; it's revealed in tenderness, aroma, and deepening flavor.

Temperature control is one of the most crucial aspects of meat aging. Our units allow precise electronic adjustment between 0°C and +30°C, adapting to each type of meat and aging process. Thermal stability ensures safe, uniform, and controlled maturation.



DRY AGED