

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)
EXPOCARN 150	19071802	140	150	+1°C a +20°C	Ventilada	Automático	1 + 1	600 x 620 x 925
EXPOCARN 500	19071805	496	220	1°C a +20°C	Ventilada	Automático	3 + 1	700 x 750 x 1665

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos
KIT SOP CARNE EXPOCARN-150	19078157	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	19078158	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500
PEANA EXPOCARN-150	19078190	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150
PEANA EXPOCARN-500	19078159	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500

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)
EXPOCARN-276	19067388	275	450	+1°C a +6°C	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240
EXPOCARN-551	19067390	550	700	+1°C a +6°C	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005
EXPOCARN-1152	19067391	1150	950	+1°C a +6°C	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005
EXPOCARN-551-DA	19067392	550	750	+1°C a +6°C	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 2005
EXPOCARN-1152-DA	19067393	1151	950	+1°C a +6°C	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005



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)
EXPOGN-650	19067394	650	650	-2°C a +0°C	Estática	Automático	855 x 730 x 1810