

ARMARIOS CARNE
MEAT CABINETS
CABINETS VIANDE



Why mature meat ?

EN

Controlled maturation: A meat maturation cabinet allows you to control the maturation process for more tender and flavoursome meats.

Improved flavour and texture: Maturation in a specialised cabinet breaks down muscle fibres, resulting in more tender meat with a softer texture and more intense flavour.

Attractive presentation: The maturation cabinet displays the meat attractively, stimulating customers' appetite and conveying an image of quality and professionalism.



Por qué madurar la carne ?

ES

Maduración controlada: Una vitrina de maduración de carne te permite controlar el proceso de maduración para obtener carnes más tiernas y sabrosas.

Mejora del sabor y la textura: La maduración en una vitrina especializada descompone las fibras musculares, resultando en carne más tierna y con una textura suave, además de un sabor más intenso.

Presentación atractiva: La vitrina de maduración exhibe la carne de forma atractiva, estimulando el apetito de los clientes y transmitiendo una imagen de calidad y profesionalismo.



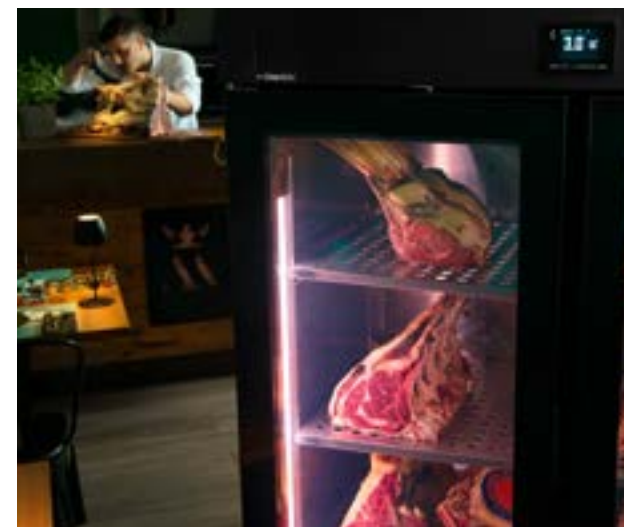
Pourquoi faire mûrir la viande ?

FR

Maturation contrôlée : Une armoire de maturation vous permet de contrôler le processus de maturation pour des viandes plus tendres et plus savoureuses.

Saveur et texture améliorées : La maturation dans une armoire spécialisée décompose les fibres musculaires, ce qui permet d'obtenir une viande plus tendre, à la texture plus moelleuse et à la saveur plus intense.

Présentation attrayante : L'armoire de maturation présente la viande de manière attrayante, ce qui stimule l'appétit des clients et véhicule une image de qualité et de professionnalisme.



**MADURACIÓN DE CARNE CON
LA ÚLTIMA TECNOLOGIA.**

*MEAT MATURATION WITH
THE LATEST TECHNOLOGY.*

**MATURATION DE LA VIANDE AVEC
LES DERNIÈRES TECHNOLOGIES.**

CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA Y HUMEDAD INTERIOR
PRECISE CONTROL OF INDOOR TEMPERATURE AND HUMIDITY
CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HUMIDITÉ INTÉRIEURES



CLASE CLIMATICA 4
CLIMATE CLASS 4
CLASSE DE CLIMAT 4

INTERIOR COMPLETAMENTE EN ACERO INOX. AISI 304
INTERIOR COMPLETELY IN STAINLESS STEEL. AISI 304
INTÉRIEUR ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE. AISI 304

KAGER 2
BLACK
-1°C / +4°C

DESCARCHE AUTOMÁTICO
AUTOMATIC DEFROSTING
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

PUERTA COMPLETAMENTE DE CRISTAL
ALL-GLASS DOOR
PORTE ENTIÈREMENT EN VERRE

4 ESTANTES REGULABLES INOX EN ALTURA
4 HEIGHT-ADJUSTABLE INOX SHELVES
4 ÉTAGÈRES RÉGLABLES EN HAUTEUR EN INOX

TRATAMIENTO ANTICORROSIÓN
ANTI-CORROSION TREATMENT
TRAITEMENT ANTI-CORROSION

ILUMINACIÓN ULTRAVIOLETA PARA CARNE (GERMICIDA)
ULTRAVIOLET ILLUMINATION FOR MEAT (GERMICIDAL)
ÉCLAIRAGE ULTRAVIOLET POUR LA VIANDE (GERMICIDE)

PIES REGULABLES



EXPOSICIÓN DE CARNE
MEAT EXHIBITION
EXPOSITION DE LA VIANDE

THIN KAGER
BLACK
+2°C / +4° C



MADURACIÓN DE CARNE
MEAT MATURATION
MATURATION DE LA VIANDE

KAGER 1
BLACK
-1°C / +4° C



¡CON PUERTAS INFINITY GLASS!
WITH DOORS INFINITY GLASS!
AVEC PORTES EN VERRE À L'INFINI !

KAGER 2
BLACK
-1°C / +4° C

ARMARIOS MADURACIÓN DE CARNE

MEAT MATURATION CABINETS

ARMOIRES DE MATURATION DES VIANDES

TIPO	RANGO	HUMEDAD	REFRIGERANTE	CLASE CLIMÁTICA	DIMENSIONES	CAPACIDAD	ESTANTES	PUERTA	POTENCIA FRIGORÍFICA	CONSUMO	VOLTAJE	TERMOSTATO	LED CARNE	COLOR	REF.
POSITIVO	+2°C / +4°C	-	R600a	4	390x475x1880	164 LT	4	CRISTAL	180 W	2.4 KwH/24h	230V-50HZ	EVCO	SI	NEGRO	THIN KAGER
POSITIVO	-1°C / +4°C	70-80%	R290a	4	615x760x2005	470LT	4	CRISTAL	405 W	2.2 KwH/24h	230V-50HZ	EVCO - HUMITY	SI	NEGRO	KAGER 1
POSITIVO	-1°C / +4°C	70-80%	R290a	4	1230x760x2005	1010 LT	4+4	CRISTAL	560 W	3.5 KwH/24h	230V-50HZ	EVCO - HUMITY	SI	NEGRO	KAGER 2