

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 maturer 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.



CIERRE AUTOMÁTICO
SELF-CLOSING
FERMETURE AUTOMATIQUE

PUERTAS REVERSIBLES
REVERSIBLE DOORS
PORTES REVERSIBLES

LAMPARA UV - GERMICIDA
UV LAMP - GERMICIDAL
LAMPE UV - GERMICIDAL

DOBLE CRISTAL CAMRA
DOUBLE GLAZED WINDOWS
DOUBLE VITRAGE

ILUMINACIÓN ESPECÍFICA CARNE
MEAT SPECIFIC LIGHTING
ÉCLAIRAGE SPÉCIFIQUE À LA VIANDE

RESISTENCIA ANTICONDENSACIÓN
ANTICONDENSATION HEATING RESISTANCE
RÉSISTANCE ANTI-CONDENSATION

EXPOSICIÓN 4 LADOS
4 SIDES DISPLAY
EXPOSITION SUR LES 4 COTÉS

3 ESTANTES ACERO - CARNE
3 STEEL SHELVES
3 ÉTAGÈRES RÉGLABLES

CONTROL DIGITAL
DIGITAL CONTROL
CONTROLE DIGITAL

**VITRINA PARA CARNE CON
VISIÓN 360° DE PRODUCTO**
*MEAT DISPLAY CASE WITH
360° PRODUCT VIEW*
**VITRINE À VIANDE AVEC
VUE À 360° SUR LE PRODUIT**

AVV6PC
BLACK
-2°C / +5° C
H : 30-90%



AVV12PC
BLACK
-2°C / +5° C
H : 30-90%

ARMARIOS 4 CARAS MADURACIÓN DE CARNE

4 SIDES MEAT MATURATION CABINETS

ARMOIRES 4 CÔTES DE MATURATION DES VIANDES

TIPO	RANGO	HUMEDAD	REFRIGERANTE	DIMENSIONES	PESO	ESTANTES	PUERTA	TIPO ESTANTES	POTENCIA	VOLTAJE	RUEDAS	VOLUMEN	TERMOSTATO	LED	REF.
POSITIVO	-2°C / +5°C	60 - 90%	R290a	620x660x1960	220KG	3	CRISTAL	REGULABLES	320 W	230V-50HZ	SI	420 LT	DIGITAL	SI	AVV6PC
POSITIVO	-2°C / +5°C	60 - 90%	R290a	1250x660x1960	360KG	3	CRISTAL	REGULABLES	600 W	230V-50HZ	SI	900 LT	DIGITAL	SI	AVV12PC

PARA OTROS MEDIDAS Y ACABADOS , CONSULTAR DISPONIBILIDAD. - CHECK AVAILABILITY FOR OTHER MEASURES AND FINISHINGS - POUR AUTRES DIMENSIONS OU FINITIONS, CONSULTER LA DISPONIBILITÉ.