

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.