

KIT DE MADURACION

Todos los armarios expositores Tekna Glassy Line NFP pueden ser aptos para ser utilizados como armarios de carne de maduración.

Tendrán dobles funciones:

Exposición y **maduración en seco** (maduración de la carne).

Se le denomina al proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo. Al animal, tras el sacrificio y posterior limpieza, se le suele dividir en dos mitades (corte longitudinal) o en grandes cortes primarios que luego pasan a una zona refrigerada. Además, para la maduración solo se seleccionan piezas de gran calidad ya que el proceso requiere de carnes con un gran contenido graso distribuido de modo uniforme

Puede utilizar los expositores Tekna de carne en restaurantes y carnicerías de lujo o tiendas de comestibles. El efecto fundamental de la maduración en seco es la concentración y la saturación del sabor natural, así como la tenderización de la textura de la carne.

Las principales características de estos expositores Tekna están dentro del kit de maduración en seco:

- 1- Acabado interior acero inoxidable.
- 2- Luces LED Rosa.
- 3- Tubos colgantes para ganchos y rejillas.
- 4- Controlador de velocidad del ventilador
- 5- Sistema válvula de expansión
- 6- Visor humedad (HR a 70-75%)

Opción

Lámpara UV para el saneamiento contra las bacterias.

CÓMO FUNCIONA

La temperatura se ajusta a 4 ° C, la humedad se ajusta en fábrica a 70%

Una vez **que la vitrina** está encendida y lista para la maduración, la humedad se crea en el evaporador gracias a la alta expansión, esta es la razón por la que Tekna utiliza el sistema de válvula de expansión

Entonces usted tiene el control de velocidad del ventilador (botón negro) que indica 0-I-II

0- Sin ventilador, (como si fuera un sistema estático, pero la temperatura no será igual en toda la vitrina)

I- ventilador en el 50%, más humedad

II- ventilador al 100%, menor humedad.

Los Expositores Tekna mantienen valores de humedad cerca de 75% sin el uso de humidificadores. Los resultados son considerables:

La carne madura en varios días manteniendo sus cualidades organolépticas y estéticas.

La pérdida de peso se reduce en más del 90% en comparación con un expositor "sin el propósito de maduración en seco de la carne", gracias a la humedad estable y ventilación controlada.

Este sistema permite la conservación de 30 días.

USO DE lámpara UV

La línea de envejecimiento, se utiliza para exposición de la carne que necesita el envejecimiento a largo tiempo. La temperatura y la humedad controlada permiten la maduración constante más de 30 días. La lámpara UV se coloca dentro del evaporador para su saneamiento contra las bacterias.