

ARMARIOS EXPOSITORES KIT/CARNE



ARMARIOS TEKNA CON KITS EXPOSICIÓN Y MADURACIÓN EN SECO DE CARNE:

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.

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.

Los armarios de la línea “**Car**” están diseñados para la exposición carne, embutidos, queso, generalmente utilizados en carnicería, restaurantes y supermercados. Están provisto de tubos colgantes para ganchos, estantes de varilla, interior acabado en acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne. Esta línea está compuesta de 5 modelos.

Gracias a la tecnología Meat Line, compuesto de “KIT TK CAR y KIT TK MADURACIÓN” cualquier armario TEKNA puede ser adaptado con todas las garantías higiénicas, para la exposición o maduración de carne, obteniendo un producto final de la máxima calidad. La solución ideal para restaurantes y carnicerías de lujo o tiendas de comestibles.

Usted elige su modelo de línea “Glassy” y agrega el kit que necesita. En la página **198** de accesorios y opciones encontrará los precios de los kits.

KIT TK CAR : Exposición 2-3 días con humedad fijada en 50%.

- Compuesto de: Termostato digital, sonda, visualización de la humedad y control de velocidad del ventilador. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y cinco estantes de varilla cromada o dos estantes de varilla y tubo para gancho carne.

KIT TK MADURACIÓN: Exposición 3-6 meses con posibilidad de ajuste de humedad del 20% al 80%.

- Compuesto de: Termostato digital “Touch Screen” para el control de la temperatura, la humedad y la velocidad del ventilador, válvula de expansión, lámpara UV para contrarrestar la carga bacteriana. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y cinco estantes de varilla cromada o dos estantes de varilla y tubo para gancho carne.

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvulas altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metro sobre el nivel del mar.

Componentes del "Kit TK Maduración"



Termostato Digital "Touch Screen"
Control de T°C, Humedad, Ventilación



Lampara UV colocada dentro del evaporador para contrarrestar la carga bacteriana que se genera en el interior de la vitrina.



Tubo inox para gancho carne



Válvula expansión para control de evaporación.
Evaporador de cataforesis para garantizar una mejor resistencia a la corrosión



ARMARIOS EXPOSITORES CARNE

estándar

	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)
 (1)	 no frost	CAR 1-1 LE	+10 / -5 500
		CAR 1-4 LE	+10 / -5 500
 (1) (1)	 no frost	CAR 2-1 LE	+10 / -5 1.000
		CAR 2-4 LE	+10 / -5 1.000
 (1,5)	 no frost	CAR 3-4 LE	+10 / -5 600
 (1,5) (1,5)	 no frost	CAR 4-4 LE	+10 / -5 1.200
 (3)	 no frost	CAR 5-4 LE	+10 / -5 1.800

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.



Mod. CAR 4

MODELOS "CAR"	CAR 1	CAR 2	CAR 3	CAR 4	CAR 5
Serie refrigeración	NFP	NFP	NFP	NFP	NFP
Rango temperatura °C	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5
Refrigeración tipo	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.
Ancho mm	760	1.500	900	1.780	2.500
Fondo mm	760	760	760	760	760
Alto (estándar/con kit madura- mm)	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990
Acabado interior	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa			
Capacidad Kg	 100 Kg	 200 Kg	 150 Kg	 300 Kg	 800 Kg
Acabado exterior estandar Negro mate / Alum. Plata o Dorado					
Barra y estantes varilla inox mm	 600 600 x 560 2 barras + 2 estantes	 1340 600 x 560 2 barras+ 4 estantes	 740 740 x 560 2 barras + 2 estantes	 1620 740 x 560 2 barras+ 4 estantes	 2200 665 x 560 2 barras+ 6 estantes
Estantes varilla inox (dotación opcional) mm	 600 x 550 5 estantes	 600 x 550 5 estantes	 740 x 550 5 estantes	 740 x 550 5 estantes	 665 x 560 5 estantes
Compresor	1	1	1	1	1
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R452	R452	R452	R452	R452

Para más detalles acabado "CAR LINE" , y para maduración ver página 162