



# ARMARIOS DE MADURACIÓN

Se concentran los sabores y se potencia el color.  
El resultado es producto apetitoso y succulento.

La maduración en seco consiste en una curación lenta y controlada en la que se tienen en cuenta la temperatura, la humedad y renovación del aire.

**Sirve para vacuno, cerdo, embutidos, quesos y jamón.**

Se puede potenciar el sabor con los bloques de sal del Himalaya. Dotados de Luz UV que esteriliza y evita el desarrollo y proliferación de gérmenes, exenta de radiación.



*En 4 semanas, la carne sólo ha perdido 7-8% y un 12% a las 6*

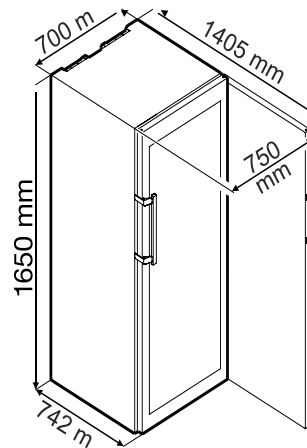
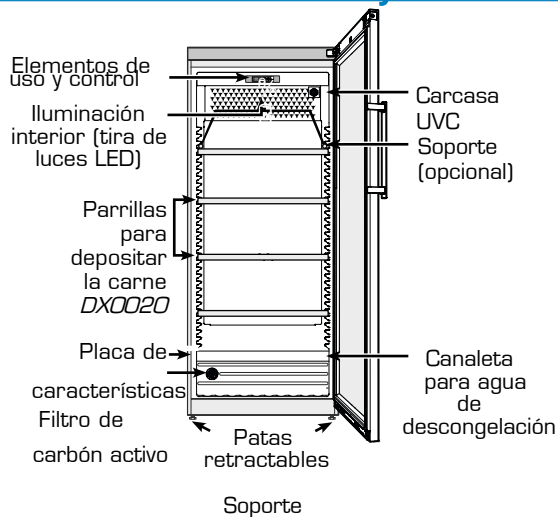
- El tiempo de maduración ideal se encuentra entre los 21 y los 28 días, pero también es posible dejar madurar más de 4 semanas, con lo que se consigue que la carne tenga un sabor aún más intenso.
- **La carne** para secar y madurar debe ser fresca, idealmente en un máximo de 5 días tras el sacrificio; la carne ya madurada al vacío se puede seguir madurando hasta 14 días más, sin plástico.
- Para madurar cortes de carne sobre las parrillas, procure que cuenten con una buena cobertura grasa y en la medida de lo posible alrededor del hueso.
- La temperatura y la humedad está preestablecidas en +1,5% y 82% de humedad, no se deben modificar para madurar carne de ternera o de cerdo.
- Si se desea madurar embutidos o quesos va a depender de la fase en la que se encuentren y tipos de corteza, pero síntesis sería:
- **Embutidos:** 10/12°C y 60% humedad (salvo si es muy joven y se desea provocar la fermentación que deberá tener más temperatura.
- **Quesos:** 9/12°C y 70/80% humedad (depende de variedad). El tipo de corteza enmohecida (no natural) requiere desactivación del filtro anti moho y una regulación del PH y la humedad especial.

## Características del dispositivo

- Humedad del aire ajustable electrónicamente entre un 60% y un 90% (no es necesaria toma de agua)
- Corriente de aire óptima, filtro de carbón activo para aire fresco y esterilización por UVC.
- El espectro lumínico no contiene ninguna radiación ultravioleta. Desarrollo de calor mínimo, sin calentamiento puntual de la carne.
- La iluminación del espacio interior de la cámara se realiza medi-ante una tira de luces LED en la parte superior.
- Evaporación de agua de deshielo automática.
- Alertas ópticas y acústicas.
- @U`WffUXi fU`XY`U`di YfHU`XY`X]gdcg]h] c`W`YbfU`Vt`b` i`b`a`YVWb]ga c`XY`gY[i f]XUX"
- Junta de la puerta magnética integrable.
- Filtro extraíble en la parte inferior interna.
- Construida en acero inoxidable.
- **Modelo 500 (para 20 kg de carne)** -DOTACION: 1 bandeja.  
Medidas interiores- 71x50x43 cm/Exteriores- 90x60x61 cm
- **Modelo 1000 (para 100 kg de carne)** -DOTACION: Barra para colgar ganchos.  
Medidas interiores- 138x54x56 cm/Exteriores - 165x70x 75 cm
- 230V F+N

*Opcionales: Bloque de sal, Bandeja Inox Sal, Ganchos giratorios, Rejillas, Soporte armario*

## Identificación del sistema y dimensiones



Medidas interiores: 138 x 54 x 56 cm  
(Altura x anchura x profundidad)

## Dimensiones para encastrar

