ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE INDUSTRIAL INFRICO AMC6714

~~8,043.00 €~~

6,032.25 €

Armario de maduración de carne INFRICO modelo AMC6714L es ideal para carnicerias y negocios de hosteleria. Nº de caras de cristal: 4

Temperatura de +2ºC a +6ºC con sistema de refrigeración ventilado. Con iluminación LED tonalidad especial para carne.

Catálogo de armarios de maduración de carne industriales

Armario de maduración de carne INFRICO modelo AMC6714L es ideal para carnicerias y negocios de hosteleria

Temperatura de +2ºC a +6ºC con sistema de refrigeración ventilado. Con iluminación LED tonalidad especial para carne.

La maduraciòn en seco es una técnica de envejecimiento en seco de la carne con temperatura y humedad controladas. Con la maduración en seco, la carne en 5-8 semanas pierde del 10% al 20% de los líquidos. Este proceso concentra los sabores dando a la carne un sabor único. La vitrina Dry Aged trabaja en un régimen de temperatura de +2 °C a +6 °C con humedad controlada del 45% al 80%. Gama de armarios diseñados para la maduración de la Carne (+2 ºC a +6 ºC), con sistema de refrigeración ventilado.

Termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8” y teclado táctil, control de humedad de serie.

Fabricado en triple cristal sin perfi lería en aluminio excepto puerta en doble cristal, dispone de tratamiento para evitar entrada de rayos U.V.A

Terminación SILVER QUARTZ, y bajo pedido se puede pedir en BLACK OPAL y WHITE PEARL

Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, grupo frigorífico en la parte inferior AMC 67/87L o superior AMC 67/87XL.

Doble barra carnicera con ganchos en inox y tres estantes de acero inoxidable. Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 2 puertas Estructura con rueda

- Termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil,c ontrol de humedad de serie.
- Fabricado en triple cristal sin perfilería en aluminio excepto puerta en doble cristal, dispone de tratamiento para evitar la entrada de rayos U.V.A
- Terminación SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL
- Doble barra carnicera con ganchos en inox y tres estantes de acero inoxidable
- Iluminación con doble tira de LED, tonalidad especial para carne
- Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 3 puertas.
- Estructura con ruedas
- Medidas (LargoxFondoxAlto): 650x650x1900mm
- Potencia (W): 900
- Capacidad útil (L): 450
- Nº de caras de cristal: 4
- Temperatura de trabajo: +2ºC a +6ºC

medidas disponiblew de la gama de armarios de maduración infrico

	AMC6711L	AMC6714L	AMC8711L	AMC8714L	AMC6711XL	AMC6714XL	AMC8711XL	AMC8714XL
Largo	650	650	850	850	650	650	850	850
Fondo	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto	1900	1900	1900	1900	2250	2250	2250	2250
Potencia (W)	700	900	700	900	500	500	600	600
Capacidad útil (L)	450	450	600	600	600	600	780	780
Temperatura de trabajo	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC

OPCIONAL

Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios) Mod. L: 397€

Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios) Mod. X: 567€

Decoración Negra o Blanca (modelo 650mm: 567€

Decoración Negra o Blanca (modelo 850mm): 680€

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x650x1900mm