



Armario de maduración de carne DOCRILUC modelo DDAV-400.

Ideal para carnicerías y negocios de hostelería.

N.º de caras de cristal: 1

Armarios expositores con temperatura de trabajo de $-2^{\circ}\text{C} + 8^{\circ}\text{C}$ y humedad entre 40-90% (sin aporte exterior de agua).

Sistema de refrigeración ventilado e iluminación LED. Monitorización remota de funcionamiento y ajustes para mayor control.

Catálogo de armarios de maduración de carne industriales

En el mundo de la carne premium, la maduración no es un extra: es un arte. El **DDAV-400 de Docriluc** ofrece una solución profesional y de alta capacidad para madurar hasta 50 kg de carne con control total sobre temperatura, humedad y ventilación. Un equipo para negocios que conocen el valor del proceso de curación y quieren mostrarlo al cliente con elegancia y transparenciaCaracterísticas técnicas del



DDAV-400

• Temperatura de trabajo: -2 ºC a +8 ºC

• Rango de humedad: 40 % - 90 %

Capacidad bruta / útil: 240 L / 50 kg

• Medidas (mm): 600 x 590 x 1545

• Puerta: cristal doble reversible con cierre magnético y sistema antivaho

Iluminación interior LED rojo cálido

Interior en acero inoxidable AISI-304 con fondo embutido

 Refrigeración ventilada con evaporador forzado y recubrimiento epoxi antihumedad

Evaporación automática del agua de desescarche

 Control digital de temperatura y humedad con posibilidad de conectividad WiFi y sistema HACCP (opcional)

Aislamiento de poliuretano inyectado (40 kg/m³)

• Gas refrigerante: R-290

• Potencia frigorífica: 460 W

• Potencia eléctrica: 241 W

• Clase climática: 4 (30 °C / 55 % HR)



• Barras carniceras: 2 unidades

• Estantes de apoyo: 2

Accesorios opcionales:

- Módulo WiFi + Bluetooth
- Estante adicional
- Barra carnicera adicional
- Juego 4 ruedas
- Bandeja para 2 bloques de sal
- Bloque de sal (200x100x25 mm)

¿Necesitas madurar piezas grandes con precisión profesional?

Para negocios con volumen de producto, piezas enteras o ciclos de maduración largos, el **DDAV-400** es el aliado ideal. Su capacidad de 50 kg y la altura interna permiten colgar y exhibir lomos, chuletones o tomahawks con control exacto de cada parámetro. Además, su diseño vertical ocupa poco fondo, ideal para obradores y zonas de atención al cliente.

Nevera de maduración industrial DDAV-400: control total y presencia elegante

Este modelo reúne lo mejor de dos mundos: rendimiento técnico y diseño de alto impacto. La luz LED roja destaca la carne en maduración, mientras que el cristal antivaho permite mostrar el producto sin interrupciones. El control digital gestiona temperatura y humedad con precisión, y su compatibilidad con WiFi ofrece trazabilidad HACCP profesional.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario madurador?

- Capacidad útil real (peso neto de carne)
- Rango de temperatura y humedad ajustable
- Sistema de ventilación profesional y desescarche automático
- Cristal con protección y visibilidad óptima
- Opciones de conectividad y control HACCP
- Combinación de barras de colgado + estantes
- Estética en sala: iluminación, materiales y presencia

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos visto cómo este modelo transforma un corte bueno en una pieza de alta cocina. El **DDAV-400** es para quienes quieren dar un paso más en calidad y presentación. En carnicerías gourmet y asadores de nivel, ya es un habitual.

Sobre DOCRILUC

Docriluc es especialista nacional en frío profesional con foco en sectores exigentes. Su gama de maduradores destaca por combinar rendimiento, conectividad y diseño. Lo recomendamos porque sabemos cómo trabajan... y cómo responden si surge algo.

① Contáctanos si necesitas que te hagamos un presupuesto a medida o si quieres hacer cualquier consulta. Puedes llamar al **630 668 204** o bien, escribirnos al correo **contacto@equipoh.com**. iEstaremos encantados de ayudarte!

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x650x1800mm