



El armario de maduración **Dry Aged de Oscar Zarzosa** está diseñado para sacar el máximo potencial a cortes selectos de carne.

Catálogo de armarios para maduración en seco (Dry Aged)

El **J-700-M** es la evolución natural del madurador compacto, pensado para profesionales que necesitan **mayor volumen sin renunciar a la precisión**. Este modelo combina la funcionalidad del sistema de frío forzado con un diseño robusto y elegante, ideal para exposición al cliente final o maduración en cámaras de alto tránsito.

Con una **capacidad de 610 L**, es la elección perfecta para **restaurantes, carnicerías y showrooms que trabajan carne Dry Aged a nivel profesional**.

Características técnicas del J-700-M

- **Medidas (mm):** 710 x 855 x 2130
- **Temperatura regulable:** 0º / 30ºC

- **Volumen útil:** 610 L
- **Estantes:** 3
- **Juegos de guías:** 5
- **Barras cárnicas (Ø30 mm):** 2
- **Puertas:** 1
- **Sistema refrigeración:** Forzado
- **Tensión - Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 5
- **Potencia frigorífica:** 460 W
- **Potencia calorífica:** 600 W
- **Potencia eléctrica total:** 960 W
- **Gas refrigerante:** R-290

¿Necesitas más capacidad para madurar carne sin perder eficiencia?

Si trabajas cortes de gran tamaño o necesitas rotación continua de lomos, el J-700-M es ideal para ti. **El control digital de temperatura y humedad**, junto a un sistema de frío forzado y materiales interiores fáciles de higienizar, garantizan seguridad y sabor en todo momento.

J-700-M: maduración profesional sin límites

Este armario no solo es más grande que su hermano menor (el J-500-M), sino que

ofrece el equilibrio perfecto entre capacidad, control y estética.

Su diseño está pensado para acompañarte durante todo el proceso de maduración, con **visibilidad, robustez y facilidad de limpieza.**

Gracias a sus 2 barras Ø30 mm puedes colgar piezas enteras, mientras que sus estantes y guías permiten trabajar también con bandejas.

El J-700-M multiplica el valor percibido de cada pieza, y en muchos casos, se amortiza en menos de 6 meses solo con la diferencia de precio entre carne fresca y madurada.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario Dry Aged?

- Control preciso de **temperatura (0 a 30 °C)** y humedad
- Espacio útil según volumen y ritmo de maduración
- Barras de colgado + estantes
- Refrigeración forzada (imprescindible)
- Estética si está de cara al público
- Seguridad alimentaria y mantenimiento mínimo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es el modelo ideal para el siguiente nivel.**

Si ya conoces la maduración o estás en un punto donde necesitas capacidad sin perder control, este equipo **es el que nosotros montaríamos.** Oscar Zarzosa ha optimizado diseño y eficiencia para que la maduración sea una ventaja real y rentable.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa diseña armarios específicos para el sector cárnico y gastronómico, y su línea Dry Aged se ha consolidado como una de las más fiables del mercado.

En EquipoH **confiamos en su experiencia y soluciones pensadas para durar.**

¿Estás valorando incorporar Dry Aged en tu negocio?

Escríbenos por el chat y te ayudamos a dimensionar bien la inversión.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 710 x 855 x 2130