



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-1000-M** es el modelo más grande de la gama de maduración de Oscar Zarzosa. Diseñado específicamente para entornos profesionales con **alto volumen de maduración y exposición al cliente**, este armario combina robustez, precisión técnica y gran capacidad en un solo equipo.

Con **920 litros útiles** y una distribución optimizada con estantes y guías, es perfecto para negocios que trabajan con piezas grandes y necesitan una maduración fiable y controlada.

### **Características técnicas del J-1000-M**

- **Medidas (mm):** 1275 x 730 x 2000

- **Temperatura regulable:** 0º / 30ºC
- **Volumen útil:** 920 L
- **Estantes:** 6
- **Juegos de guías:** 10
- **Barras cárnicas (Ø30 mm):** 2
- **Puertas:** 2
- **Sistema de refrigeración:** Forzado
- **Tensión / Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 5
- **Potencia frigorífica:** 617 W
- **Potencia calorífica:** 600 W
- **Potencia eléctrica total:** 985 W
- **Gas refrigerante:** R-290

### **¿Buscas madurar más carne sin perder control y estética?**

El J-1000-M está pensado para quienes necesitan capacidad **y** presentación. Ideal para **asadores, carnicerías boutique o showcooking**, permite colgar lomos grandes en sus dos barras de acero y trabajar también con bandejas, gracias a sus 10 juegos de guías.

Además, su estética profesional lo convierte en un elemento ideal para sala o zona de exposición.

## **Nevera de maduración de carne J-1000-M: máxima maduración, máxima confianza**

Este armario permite realizar procesos Dry Aged con una **precisión milimétrica** gracias a su sistema de frío forzado y control electrónico de temperatura.

Las puertas dobles facilitan el acceso y la organización, mientras que la ventilación garantiza homogeneidad en todo el interior, independientemente del volumen.

Si estás proyectando volumen o ya trabajas carne madurada, el J-1000-M **te permite escalar sin complicaciones**. Además, el espacio extra te ahorra ciclos y te da margen para rotación de producto, lo que se traduce en más ventas.

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

- La **capacidad útil real** para maduración
- Si necesitas colgar piezas, bandejas o ambas
- Temperatura regulable entre 0 y 30 °C
- Potencia de frío y clase climática
- Consumo eléctrico en función del uso
- Estética si estará a la vista del cliente
- Facilidad de limpieza y control técnico

### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque cuando nuestros clientes buscan **madurar a lo grande, sin renunciar al control**, siempre pensamos en el J-1000-M. Oscar Zarzosa ha conseguido un equipo fiable, robusto y muy bien distribuido.

Lo recomendamos especialmente para negocios donde **la maduración no es un extra, sino parte del ADN**.

## **Sobre Oscar Zarzosa**

**Oscar Zarzosa** es una marca especialista en frío profesional para el sector cárnico. Sus armarios Dry Aged están diseñados para durar, con experiencia directa en las exigencias de obradores, asadores y tiendas gourmet. En EquipoH confiamos plenamente en su trayectoria y fiabilidad.

¿Tienes dudas sobre la maduración Dry Aged y qué equipo necesitas?

**Escríbenos al chat. Te ayudamos con la elección sin compromiso.**  
**No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

## **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1275 x 730 x 2000