



Armario madurador de carne Docriluc DDA-2003-II con triple puerta y control de humedad. Recomendado por EquipoH por su capacidad, precisión de temperatura y diseño robusto. **Ideal para cocinas profesionales, colectividades y maduración en seco de alto rendimiento.**

Catálogo de armarios maduradores de carne

En el mundo de la maduración profesional de carne, el **Docriluc DDA-2003-II** se posiciona como uno de los equipos más avanzados para el sector horeca y colectividades. Su capacidad de hasta **1710 litros**, sistema de control de temperatura y humedad, y triple puerta lo convierten en la herramienta ideal para procesos de **dry aged** en condiciones óptimas.

*** Características técnicas del DDA-2003-II**

- **Capacidad útil:** 1710 litros
- **Puertas:** 3 unidades
- **Estantes interiores:** 6
- **Dimensiones:** 2197 x 450 x 1100 mm
- **Rango de temperatura:** -2°C a +8°C

-
- **Clase climática:** 4 (30°C / 55%)
 - **Control de humedad:** Sí

• **Características constructivas**

- Exterior en acero AISI-304 o plastificado negro (excepto respaldo)
- Interior en acero AISI-304, con esquinas curvas y fondo embutido
- Puertas reversibles con sistema de cierre automático y apertura 90°
- Burlete magnético, doble vidrio de seguridad
- Estantes de acero AISI-304 y barras cárnicas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero ODP

• **Componentes**

- Iluminación LED rojo
- Refrigeración ventilada
- Evaporador con epoxi + filtro carbón activo
- Condensación ventilada
- Control electrónico con WiFi o Bluetooth (opcional)
- Desescarche automático y evaporación del agua
- Gestión de ventiladores con apertura de puerta
- Pies en tubo de acero inox ajustables 135–200 mm

• **Opcionales disponibles**

- Módulo WiFi o Bluetooth
- Estantes adicionales
- Barras cárnicas adicionales
- Set de 4 / 5 / 6 ruedas
- Bandeja para 3 bloques de sal
- Bloque de sal 200x100x25 mm
- 230V 60Hz / 115V 60Hz

¿Necesitas un madurador de carne compacto pero de uso intensivo?

Si gestionas una cocina de alto rendimiento, sabes que **la maduración controlada de carne** es un proceso clave para obtener cortes premium con sabor profundo y textura tierna. Pero también sabes que no todos los equipos son iguales. Este modelo resuelve de raíz tus preocupaciones: control preciso, capacidad industrial, diseño compacto para integrarse sin problemas en tu zona de frío o de preparación. El **DDA-2003-II de Docriluc** está diseñado para facilitar procesos de **maduración en seco de carne** a gran escala sin renunciar al control absoluto. Su sistema de regulación de humedad y temperatura permite un envejecimiento uniforme, seguro y

estable, incluso en entornos exigentes. El diseño con **triple puerta** asegura acceso fácil y óptima organización, minimizando pérdidas de frío.

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

- Volumen de carne a madurar semanalmente
- Temperatura y humedad que necesitas regular
- Espacio disponible en cocina u obrador
- Accesibilidad y número de puertas
- ¿Compartes cámara con otros productos?
- ¿Secas carne premium o grandes cantidades?

“Es un equipo caro...”

Pero quien lo instala en su cocina profesional, **no vuelve atrás**. La inversión en un armario de maduración de alta calidad no solo mejora la calidad del producto final, sino que permite diversificar carta, subir márgenes y reducir mermas. En poco tiempo, se amortiza con creces.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?


Porque sabemos que los procesos de maduración requieren **precisión, estabilidad y confianza**. Este armario permite al chef o responsable de cocina ofrecer **cortes envejecidos de primera**, sin errores ni fluctuaciones. Ideal para restaurantes de carnes, colectividades con carta premium, obradores de carnicería o proveedores gourmet.

Sobre el fabricante: DOCRILUC

DOCRILUC es sinónimo de **ingeniería española de refrigeración industrial**, con décadas fabricando equipos robustos, versátiles y adaptados a las necesidades reales de hostelería y alimentación profesional.

EquipoH solo prescribe DOCRILUC cuando sabemos que encaja perfectamente con las necesidades del cliente.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

 ¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2055 x 850 x 2130 mm