



Armario madurador de carne Docriluc DDA-750-NI con 645L y control de humedad. Lo recomendamos en EquipoH por su equilibrio entre capacidad media y rendimiento industrial. **Ideal para cocinas profesionales, carnicerías y obradores con volumen intermedio.**

Catálogo de armario madurador profesional

El **DDA-750-NI** de **Docriluc** es la solución perfecta para negocios que necesitan **maduración de carne a escala media** sin renunciar a la precisión. Con **645 litros de capacidad**, permite envejecer hasta **150 kg de carne** en condiciones óptimas, controlando temperatura y humedad con la máxima fiabilidad.

*** Características técnicas del DDA-750-NI**

- **Capacidad total:** 645 L
- **Capacidad carne:** 150 kg
- **Rango de temperatura:** -2°C a +8°C
- **Clase climática:** 4 (30°C / 55%)
- **Potencia frigorífica:** 502 W
- **Consumo nominal:** 307 W

-
- **Barras carniceras:** 1 unidad
 - **Estantes:** 2
 - **Tensión:** 230V 60Hz / 115V 60Hz

• **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 Bluetooth o Wifi
- Estante adicional
- Barras carniceras adicionales
- Set de ruedas: 4, 5 o 6 unidades
- Bandeja para bloques de sal (3 unidades)
- Bloques de sal 200x100x25 mm

❓ ¿Necesitas un madurador de carne con buena capacidad sin irte a lo industrial?

Este modelo está pensado para quienes maduran carne de forma regular y necesitan **más capacidad que un compacto**, pero sin llegar a los grandes armarios de triple puerta. Perfecto para restaurantes especializados en carne, gastrobares o carnicerías gourmet. El **DDA-750-NI** permite ofrecer carne dry aged con sabor y textura excepcionales. Gracias a su sistema de refrigeración controlado, paneles precisos y distribución optimizada, mantiene condiciones estables de temperatura y humedad. Su diseño robusto y versátil permite integrarlo tanto en salas de preparación como en áreas visibles al cliente.



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

- Kilogramos de carne a madurar por lote
- Nivel de rotación semanal de producto
- Necesidad de mostrar el proceso al cliente (ideal para carne a la vista)
- Ubicación del equipo: sala de preparación o zona de exhibición
- Requisitos eléctricos y capacidad de refrigeración

“¿Y si necesito más capacidad en el futuro?”

Este modelo es escalable. Puedes combinarlo con otro igual si tu volumen aumenta. Además, gracias a su diseño modular, puede complementarse con **opciones extra** como estantes adicionales, conexión WiFi/Bluetooth, bandejas de sal o ruedas.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo versátil, **fiable y con prestaciones profesionales**, ideal para aquellos negocios que quieren crecer en la maduración sin saltar aún al formato industrial. Con este armario puedes **controlar tu producción**, mejorar márgenes y ofrecer productos de alta gama con total autonomía.

!!! 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): 680 x 850 x 2130 mm