



Armario madurador de carne Edenox EXPOCARN-150 con control de humedad. Cámara de maduración profesional con **149 litros de capacidad, control electrónico de temperatura y humedad, esterilización UV e iluminación LED** para realzar la exposición de la carne.

Ideal para **carnicerías, restaurantes y tiendas gourmet especializadas en maduración dry aged.**

Catálogo de armarios maduradores de carne

El **armario madurador de carne Edenox EXPOCARN-150** está diseñado para profesionales que buscan **controlar el proceso de maduración de la carne con precisión y seguridad**, al mismo tiempo que ofrecen una presentación atractiva para el cliente.

Con una capacidad de **149 litros**, refrigeración ventilada y control electrónico de temperatura y humedad, este equipo permite crear las condiciones ideales para la **maduración tipo dry aged**, mejorando textura, aroma y sabor de la carne.

Su puerta con doble cristal térmico y la iluminación LED interior permiten además

exponer el producto con una estética muy atractiva, lo que lo convierte en una excelente herramienta para carnicerías premium, restaurantes especializados o tiendas gourmet.

Características técnicas del EXPOCARN 150

- Capacidad: **149 litros**
- Medidas: **620 x 600 x 925 mm**
- Potencia: **287 W**
- Potencia frigorífica: **0,325 kW**
- Temperatura de trabajo: **+1 °C a +20 °C**
- Refrigeración: **ventilada**
- Desescarche: **automático**
- Refrigerante: **R-600a ecológico**
- Voltaje: **230 V / 50 Hz**
- Nivel sonoro: **45 dB**
- Clase climática: **4**
- Estantes: **1 + 1**
- Peso neto: **65 kg**

• Tecnología para una maduración perfecta

Este armario incorpora diferentes sistemas diseñados específicamente para el proceso de maduración de carne:

- **Termostato y humidostato electrónico** para controlar temperatura y humedad
- **Esterilización del aire mediante luz UV**, que reduce bacterias
- **Filtro de carbono activo**, que mejora la calidad del aire interior
- **Ventiladores silenciosos**, que garantizan una circulación uniforme
- **Evaporación automática del agua de desescarche**

Gracias a estas tecnologías, el armario mantiene un entorno estable que permite **madurar la carne de forma segura y controlada**.

¿Necesitas una cámara de maduración de carne profesional?

Si gestionas una carnicería o restaurante especializado, sabes que la maduración de carne **no solo mejora el sabor, sino que también incrementa el valor del producto**.

Para ello necesitas un equipo que permita:

- controlar la **temperatura con precisión**
- mantener **niveles adecuados de humedad**
- garantizar la **higiene del aire**
- mostrar la carne de forma atractiva al cliente

El **EXPOCARN-150** combina todas estas funciones en un formato compacto ideal para puntos de venta.

EXPOCARN-150: maduración y exposición en un solo equipo

La puerta de **doble cristal termoaislado de baja emisión térmica** ofrece una excelente visibilidad del producto, mientras mantiene la estabilidad de temperatura en el interior.

Además incorpora **iluminación LED diseñada para resaltar los colores naturales de la carne**, lo que convierte este armario en una herramienta perfecta para **exposición en carnicerías premium y restaurantes especializados en carne madurada**.

También permite incorporar accesorios como:

- **barras carniceras**
- **bandejas de sal del Himalaya**
- **peana para exposición**

“¿Madurar carne requiere instalaciones grandes?”

Los armarios de maduración profesionales permiten realizar este proceso **en espacios mucho más reducidos**, manteniendo un control preciso de las condiciones ambientales. Esto hace posible ofrecer carne dry aged incluso en **restaurantes o carnicerías con espacio limitado**.

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

- el **volumen de carne que deseas madurar**
- el **control de humedad necesario**
- el **tipo de exposición al cliente**

-
- la **capacidad del equipo**
 - el **espacio disponible en tu establecimiento**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** sabemos que la maduración de carne se ha convertido en una tendencia clave en restaurantes y carnicerías especializadas.

El **EXPOCARN-150** destaca por:

- su **control preciso de temperatura y humedad**
- su **sistema de esterilización UV**
- su **iluminación LED pensada para exposición**
- su **formato compacto para puntos de venta**

Lo recomendamos especialmente para **carnicerías premium, restaurantes especializados en carne y tiendas gourmet.**

 Sobre el fabricante: EDENOX

Edenox es una marca especializada en equipamiento para hostelería, reconocida por sus soluciones en acero inoxidable y maquinaria profesional pensada para entornos de trabajo exigentes. Sus productos destacan por su durabilidad, funcionalidad y diseño orientado al uso profesional diario.

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): 620 x 600 x 925 mm