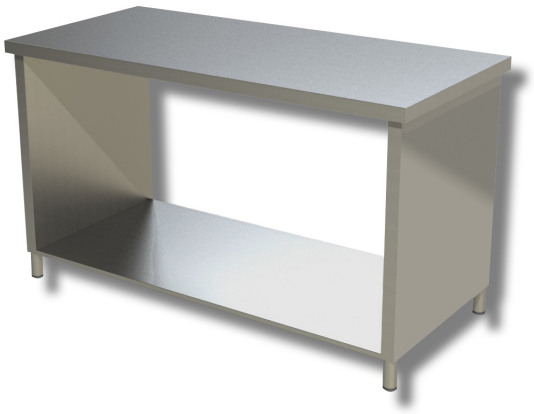
Cod: 38220759

Tavolo in acciaio inox con fianchi su ripiano profondità 60 cm 40×60 cm



Descrizione

Gli Armadi Frollatura sono frigoriferi professionali indicati per la frollatura della carne.

Cos'è la frollatura

La frollatura è un processo di maturazione della carne che sfrutta temperatura e umidità per rendere la carne più morbida e succosa. Si utilizza soprattutto per i tagli di carne pregiati, il cui gusto viene esaltato da questo procedimento.

Processo di frollatura della carne

La frollatura è un processo biochimico naturale viene attuato sulla carne ottenuta dai muscoli scheletrici degli animali. Il muscolo è infatti particolarmente duro, ma anche molto gustoso; grazie alla frollatura la carne del muscolo diventa più morbida e il suo sapore più intenso, rendendola così commestibile, nonché di ottimo sapore. La carne sottoposta a frollatura è conservata in frigo per periodi di tempo che variano da 10 a più giorni, a seconda del tipo e del taglio di carne. La temperatura varia da 0°C a +4°C.

Caratteristiche Armadi frollatura

Gli armadi frollatura sono frigoriferi dotati di termostato regolatore per selezionare la temperatura e l'umidità più adeguata per i processi di asciugatura e stagionatura.

La struttura, sia esterna che interna, è in acciaio inox, materiale adatto al contatto con gli alimenti. La porta frontale può essere sia cieca che in vetro, in quest'ultimo caso utile anche come armadio espositivo con le carni in frollatura a vista.

La dimensione cambia, da due fino a quattro ripiani interni. La refrigerazione è di tipo ventilato, con una ventola interna che distribuisce uniformemente la temperatura per mantenere tutti i salumi all'interno allo stesso grado di stagionatura.

Altre caratteristiche degli armadi stagionatura includono:

- range di regolazione della temperatura da -2°C a +10°C;
- range di regolazione dell'umidità dal 40% al 90%;
- capacità fino a 1365 lt;
- sbrinamento automatico con resistenza elettrica;
- lampada germicida UV a led;
- vaschetta di raccolta della condensa;
- pannello di controllo touch screen;
- modulo di collegamento Wi-Fi per la gestione da remoto.

Tutti questi optional possono variare a seconda del modello scelto.

Come pulire Armadi Frollatura

Gli armadi frollatura accolgono carni crude per lunghi periodi di tempo. Molti modelli sono dotati di lampada germicida che previene ed evita la contaminazione batterica. Oltre a questa caratteristica, è consigliabile pulire le parti interne del frigorifero per carni utilizzando una spugna non abrasiva e normale detergente per cucina, non aggressivo.

Armadi Frollatura su Ristoattrezzature

Gli armadi frollatura sono presenti con diversi modelli, di differente ampiezza e funzionalità, sul nostro catalogo.

Tutti gli armadi frollatura sono dotati di marchio CE.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x600x850 mm