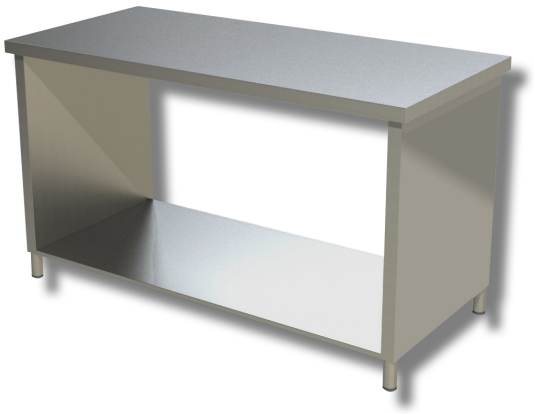
Bacalao: 38220759

Mesa de acero inoxidable con laterales en la superficie de 60 cm de profundidad, de 40 × 60 cm



Descripción

Las cámaras de maduración son frigoríficos profesionales indicados para la maduración de la carne.

¿Qué es el madurado?

El madurado es un proceso de maduración de la carne que aprovecha la temperatura y la humedad para hacer que la carne resulte más tierna y jugosa. Se utiliza sobre todo para los cortes de carne de alta calidad, cuyo sabor se potencia gracias a este proceso.

Proceso de maduración de la carne

El madurado es un proceso bioquímico natural que se aplica a la carne procedente de los músculos esqueléticos de los animales. De hecho, el músculo es especialmente duro, pero también muy sabroso; gracias al madurado, la carne del músculo se vuelve más tierna y su sabor más intenso, lo que la hace apta para el consumo y le confiere un sabor excelente. La carne sometida a maduración se conserva en el frigorífico durante períodos que oscilan entre 10 días y más, dependiendo del tipo y del corte de carne. La temperatura varía entre 0 °C y +4 °C.

Características de los armarios de maduración

Los armarios de maduración son frigoríficos equipados con un termostato regulador para seleccionar la temperatura y la humedad más adecuadas para los procesos de secado y maduración.

Tanto la estructura exterior como la interior son de acero inoxidable, un material apto para el contacto con los alimentos. La puerta frontal puede ser maciza o de cristal; en este último caso, también resulta útil como vitrina expositora, ya que permite ver las carnes en proceso de maduración.

El tamaño varía, desde dos hasta cuatro estantes internos. La refrigeración es de tipo ventilado, con un ventilador interno que distribuye uniformemente la temperatura para mantener todos los embutidos del interior en el mismo grado de maduración.

Otras características de los armarios de maduración incluyen:

- rango de regulación de la temperatura de -2 °C a +10 °C;
- rango de regulación de la humedad del 40 % al 90 %;
- capacidad de hasta 1365 litros;
- descongelación automática con resistencia eléctrica;
- lámpara germicida UV LED;
- bandeja de recogida de condensación;
- panel de control con pantalla táctil;
- módulo de conexión Wi-Fi para la gestión remota.

Todas estas opciones pueden variar en función del modelo elegido.

Cómo limpiar las cámaras de maduración

Los armarios de maduración almacenan carne cruda durante largos periodos de tiempo. Muchos modelos están equipados con una lámpara germicida que previene y evita la contaminación bacteriana. Además de esta característica, se recomienda limpiar el interior del frigorífico para carnes con una esponja no abrasiva y un detergente de cocina normal y no agresivo.

Armarios de maduración en Ristoattrezzature

En nuestro catálogo encontrarás armarios de maduración en diferentes modelos, con distintas capacidades y funcionalidades.

Todas las cámaras de maduración cuentan con la marca CE.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x600x850 mm