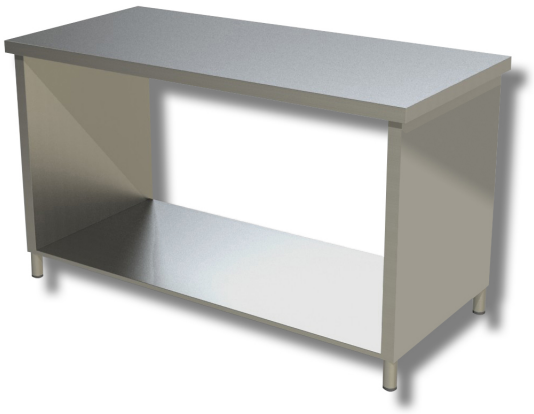
Morue: 38220759

Table en acier inoxydable avec rebords sur le plateau, profondeur 60 cm, 40 × 60 cm



Description

Les armoires de maturation sont des réfrigérateurs professionnels destinés à la maturation de la viande.

Qu'est-ce que la maturation ?

La maturation est un processus qui utilise la température et l'humidité pour rendre la viande plus tendre et plus juteuse. Elle est principalement utilisée pour les morceaux de viande de grande qualité, dont le goût est rehaussé par ce procédé.

Processus de maturation de la viande

La maturation est un processus biochimique naturel qui s'applique à la viande issue des muscles squelettiques des animaux. Le muscle est en effet particulièrement dur, mais aussi très savoureux ; grâce à la maturation, la viande devient plus tendre et sa saveur plus intense, ce qui la rend non seulement comestible, mais aussi délicieuse. La viande soumise à la maturation est conservée au réfrigérateur pendant des durées variant de 10 jours à plusieurs jours, selon le type et la découpe de viande. La température varie entre 0 °C et +4 °C.

Caractéristiques des armoires de maturation

Les armoires de maturation sont des réfrigérateurs équipés d'un thermostat permettant de régler la température et l'humidité les plus adaptées aux processus de séchage et d'affinage.

La structure, tant extérieure qu'intérieure, est en acier inoxydable, un matériau adapté au contact alimentaire. La porte avant peut être pleine ou vitrée ; dans ce dernier cas, l'armoire peut également servir de vitrine, les viandes en cours de maturation étant visibles.

La capacité varie, allant de deux à quatre étagères intérieures. La réfrigération est de type ventilé, avec un ventilateur interne qui répartit uniformément la température afin de maintenir tous les produits de charcuterie à l'intérieur au même stade d'affinage.

Parmi les autres caractéristiques des armoires de maturation, on peut citer :

- une plage de réglage de la température de -2 °C à +10 °C ;
- plage de réglage de l'humidité de 40 % à 90 % ;
- capacité allant jusqu'à 1 365 litres ;
- dégivrage automatique par résistance électrique ;
- lampe germicide UV à LED ;
- bac de récupération des condensats ;
- panneau de commande à écran tactile ;
- module de connexion Wi-Fi pour la gestion à distance.

Toutes ces options peuvent varier en fonction du modèle choisi.

Comment nettoyer les armoires de maturation

Les armoires de maturation contiennent de la viande crue pendant de longues périodes. De nombreux modèles sont équipés d'une lampe germicide qui prévient et évite la contamination bactérienne. Outre cette caractéristique, il est conseillé de nettoyer l'intérieur du réfrigérateur à viande à l'aide d'une éponge non abrasive et d'un produit nettoyant de cuisine classique, non agressif.

Armoires de maturation sur Ristoattrezzature

Notre catalogue propose différents modèles d'armoires de maturation, de capacités et de fonctionnalités variées.

Toutes les armoires de maturation sont certifiées CE.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	400x600x850 mm