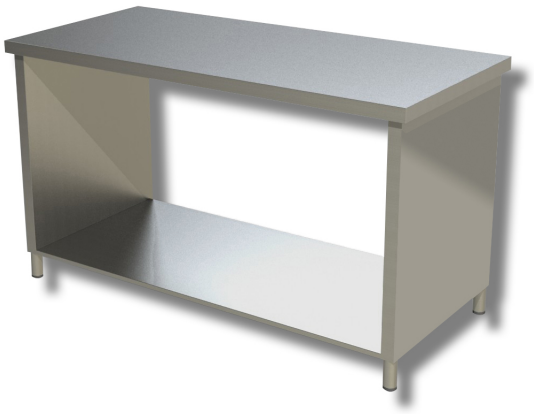
Bacalhau: 38220759

Mesa em aço inoxidável com laterais na prateleira, profundidade de 60 cm, 40×60 cm



Descrição

Os armários de maturação são frigoríficos profissionais indicados para a maturação da carne.

O que é a maturação

A maturação é um processo de amadurecimento da carne que aproveita a temperatura e a humidade para tornar a carne mais macia e suculenta. É utilizada sobretudo em cortes de carne de alta qualidade, cujo sabor é realçado por este processo.

Processo de maturação da carne

A maturação é um processo bioquímico natural aplicado à carne proveniente dos músculos esqueléticos dos animais. O músculo é, de facto, particularmente duro, mas também muito saboroso; graças à maturação, a carne do músculo torna-se mais macia e o seu sabor mais intenso, tornando-a assim comestível e com um sabor excelente. A carne submetida à maturação é conservada no frigorífico durante períodos que variam entre 10 e mais dias, dependendo do tipo e do corte de carne. A temperatura varia entre 0 °C e +4 °C.

Características dos armários de maturação

Os armários de maturação são frigoríficos equipados com um termóstato regulador para selecionar a temperatura e a humidade mais adequadas para os processos de secagem e maturação.

A estrutura, tanto exterior como interior, é em aço inoxidável, um material adequado para o contacto com os alimentos. A porta frontal pode ser opaca ou de vidro; neste último caso, também serve como armário de exposição, com as carnes em maturação à vista.

A dimensão varia, podendo ter de duas a quatro prateleiras internas. A refrigeração é do tipo ventilada, com uma ventoinha interna que distribui uniformemente a temperatura para manter todos os enchidos no interior com o mesmo grau de maturação.

Outras características dos armários de maturação incluem:

- intervalo de regulação da temperatura de -2 °C a +10 °C;
- faixa de regulação da humidade de 40 % a 90 %;
- capacidade até 1365 litros;
- descongelamento automático com resistência elétrica;
- lâmpada germicida UV LED;
- bandeja de recolha de condensação;
- painel de controlo com ecrã tátil;
- módulo de ligação Wi-Fi para gestão remota.

Todos estes acessórios podem variar consoante o modelo escolhido.

Como limpar os armários de maturação

Os armários de maturação armazenam carne crua durante longos períodos de tempo. Muitos modelos estão equipados com uma lâmpada germicida que previne e evita a contaminação bacteriana. Para além desta característica, é aconselhável limpar o interior do frigorífico para carnes utilizando uma esponja não abrasiva e um detergente normal para a cozinha, não agressivo.

Armários de maturação na Ristoattrezzature

Os armários de maturação estão disponíveis em vários modelos, com diferentes capacidades e funcionalidades, no nosso catálogo.

Todos os armários de maturação possuem a marcação CE.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	400x600x850 mm