

Cavas de maduración de carne

EXPOCARN



Las cavas de maduración de carne son un elemento que está adquiriendo notoriedad en la restauración profesional.

El objetivo es ofrecer una carne de mayor calidad, con un sabor más intenso y una textura mejorada. La maduración en seco es la técnica que intensifica y mejora el sabor de la carne, obteniendo una carne extremadamente suave, con un sabor muy intenso y un juego de colores intensos y naturales.

Durante la maduración ocurren dos efectos principales, se rompen los tejidos conectivos de la carne, obteniendo una mayor suavidad, y disminuyendo la humedad de la carne por evaporación, otorgándole un sabor concentrado y complejo.

Utilizamos cavas de maduración que garantizan en todo momento un micro clima ideal controlado independiente de la temperatura externa.

Alcanzamos una máxima seguridad gracias a la esterilización UVC, con una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura. La excelente calidad del aire se garantiza gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.

Incorpora bloques de sal de Himalaya compuestos por 84 minerales y oligoelementos, entre lo que se incluye el calcio, magnesio, potasio, hierro y cobre. Lo que favorece la formación de la costra exterior en las piezas de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



EXPOCARN-150 y 500

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- Estantes en acero inoxidable electropulido.
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.



EXPOCARN-500



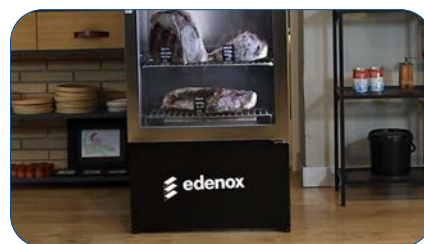
EXPOCARN-150



Excelente calidad del aire garantizada gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Como opción peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.



Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.



Estantes en acero inoxidable electropulido.



Como opción ganchos carniceros para realzar la exposición de la carne.

| Modelo | Referencia | Volumen (l) | Potencia (W) | Temperatura de trabajo (°C) | Refrigeración | Desescarche | Estantes | Dimensiones (mm) |
|--------------|-----------------|-------------|--------------|-----------------------------|---------------|-------------|----------|------------------|
| EXPOCARN 150 | 19071802 | 140 | 150 | +1°C a +20°C | Ventilada | Automático | 1 + 1 | 600 x 620 x 925 |
| EXPOCARN 500 | 19071805 | 496 | 220 | 1°C a +20°C | Ventilada | Automático | 3 + 1 | 700 x 750 x 1665 |

| Modelo | Referencia | Tipo | Modelos |
|----------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------|
| KIT SOP CARNE EXPOCARN-150 | 19078157 | Barra Carnicera. Incluye ganchos | EXPOCARN-150 |
| KIT SOP CARNE EXPOCARN-500 | 19078158 | Barra Carnicera. Incluye ganchos | EXPOCARN-500 |
| PEANA EXPOCARN-150 | 19078190 | 620 x 600 x 925 | EXPOCARN-150 |
| PEANA EXPOCARN-500 | 19078159 | 700 x 750 x 500 | EXPOCARN-500 |