



CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNES

Cavas de maduración de carnes

Visual line	156
Concept line	157
Mueble de corte Billot	158
Accesorios	158



CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNES

EXPOSICIÓN DE LA CARNE Y SU SABOR

Revalorizar la carne

La maduración de la carne es un proceso que da valor añadido al producto. Esto se consigue manteniendo la carne en unas condiciones muy precisas de frío, humedad y ventilación durante un tiempo determinado. Durante su maduración, la carne va evolucionando, suavizando su textura a la vez que su sabor se concentra. A la postre la carne se puede vender a un precio superior al original, mejorando la rentabilidad del negocio.

Sin perder peso

Parte del proceso de maduración conlleva una pérdida de peso debida a la evaporación del agua contenida en la carne. Esa pérdida de peso afecta directamente a la inversión realizada. Gracias al control de humedad con aporte de agua, Meat-Ager consigue reducir la pérdida de peso por evaporación. De esta forma la rentabilidad de la inversión está protegida.



Meat-Ager

Carne gourmet

Meat-Ager es el producto idóneo para todo negocio que quiera vender carne madurada ya que sirve un doble propósito: madura la carne gracias a sus sistemas de control muy precisos que permiten mantener el contenido en la franja óptima de maduración y a la vez sirve de expositor para ofertarla al cliente. Meat-Ager redefine el concepto de carnicería gourmet.

Gran capacidad

El interior del Meat-Ager es muy espacioso, para poder maximizar la rentabilidad del producto. Con sus medidas de 1200, 1300 y 1500 y la flexibilidad que le confieren los distintos accesorios disponibles para almacenar la carne, hacen de Meat-Ager el complemento perfecto para cualquier profesional.



MEAT-AGER REDEFINE EL CONCEPTO DE
CARNICERÍA **GOURMET**



CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNES

EXPOSICIÓN DE LA CARNE Y SU SABOR

« DISEÑO

Meat-Ager es la herramienta de trabajo perfecta para profesionales. Da gran exposición del producto gracias a tener el frente y los laterales acristalados. Al tener las puertas deslizantes en vez de batientes, no restringe el uso del espacio a su alrededor. Además, es perfecta para fundirse en su entorno gracias a sus dos acabados, inoxidable o lacado en negro.

« PRIMERO EN SU CAMPO

Meat-Ager está pensado para trabajar y mantener su ritmo de trabajo. Su potencia frigorífica y su aporte de agua le permite no romper el ciclo de maduración de la carne mientras trabaja el producto. Es una herramienta muy flexible que le permite reponer el material agotado, mantener productos con distintas fechas de maduración Incluso extraer la carne para su venta y devolver el sobrante para que continúe madurando.

« HUMEDAD CON APORTE DE AGUA

Para garantizar la humedad media idónea dentro del armario se procede al aporte de agua. Meat-Ager cuenta con los controles de humedad muy precisos, con pasos de 0,1%, y con un sistema de nebulización mediante ultrasonidos de primera clase. De esta forma el aporte de humedad está perfectamente controlado. Para asegurarse que el agua que se aporta es de calidad, Meat-Ager cuenta con un sistema avanzado de ósmosis inversa que, a través de sus 5 filtros, diferentes, consigue purificar el agua de metales, olores, etc. Evitando la contaminación del producto.

« FLEXIBLE

Gracias a su rango de accesorios, Meat-Ager es ideal para madurar todos los distintos tipos de cortes, desde costillares enteros, a los distintos cortes de lomo (shortloin, striploin, top sirloin butt and tenderloin) o chuletones. Si en algún momento se deseara madurar algún otro tipo de producto, como carne de caza o embutidos, Meat-Ager es capaz de conseguirlo sólo con ajustar sus parámetros.



Meat-Ager

Carne gourmet

Meat-Ager es el producto idóneo para todo negocio que quiera vender carne madurada ya que sirve un doble propósito: madura la carne gracias a sus sistemas de control muy precisos que permiten mantener el contenido en la franja óptima de maduración y a la vez sirve de expositor para ofertarla al cliente. Meat-Ager redefine el concepto de carnicería gourmet.

Diseñada para salvaguardar carne de primera calidad, los diversos componentes que forman Meat-Ager son de la más alta gama en sus respectivos campos. Desde el sistema de ósmosis inversa con sus múltiples filtros, unidos a su potentísimo sistema de humidificación por ultrasonidos y su preciso sistema de refrigeración.



Meat-Ager es más que un armario de maduración de carne: es el perfecto catalizador para el proceso de maduración.

- 1 Cuenta con un sistema de refrigeración regulable entre 0 y 4° con pasos de 0,1. Tiene un margen de variación máximo de 2°C. La estabilidad térmica está asegurada.
- 1 Cuenta con un sistema de ventilación potente gracias a su gran ventilador (modelo 1200 y 1300) o dos ventiladores (modelo 1500) situados en el techo que permiten una corriente de entre 1,5 y 2 m/s. Esta corriente es clave para proteger la carne de agentes externos.
- 2 Cuenta con un sistema de humedad nebulizador por ultrasonidos de alta gama. Permite una regulación de humedad media relativa de entre 60 al 90% con pasos de 0.1. Tiene un margen de variación máximo del 5%. El ambiente húmedo está garantizado.
- 3 Gracias a los diversos filtros disponibles podemos hacer un tratamiento del agua mediante ósmosis inversa. Este sistema criba y purifica el agua, evitando la contaminación de la carne por la adición de agua sin depurar.
- 4 Cuenta con un sistema de iluminación LED con una temperatura de color de 3500°K. Esta temperatura de color no es detectable por la visión de la mayoría de insectos. Eso vuelve invisible a la carne y la protege de estos evitando que pudieran entrar en la cava.



Características únicas de Meat-Ager



Exposición por el frente y 2 laterales mediante cristales con cámara de Argón para óptima exposición y aislamiento del exterior.

Iluminación LED de alta intensidad y temperatura de color 3000-3500°K. Su alta intensidad mejora la visibilidad del producto. Gracias a su temperatura de color, protegen la carne de entrada de luz.

Gran capacidad de almacenaje, con 740/880/1005 litros de capacidad según el modelo.

Puertas correderas que reducen el espacio de uso y facilitan el trabajo.

Panel de control cóncavo para que no sobresalgan los mandos y eviten una manipulación involuntaria.

Armarios neutros para almacenaje.

Aporte de agua mediante un sistema de ósmosis inversa. Sus 5 filtros distintos purifican el agua.

Sistema de humedad controlado por un humidificador nebulizador compacto por ultrasonidos.



Controles altamente precisos: Humedad media entre el 60 y 90% regulable en pasos de 0.1. Variación máxima 5%. Temperatura regulable entre 0 y 4° con pasos de 0.1. Variación máxima 2°C.

VENTAJAS

1 Flexibilidad

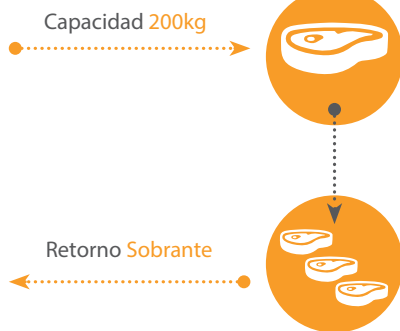
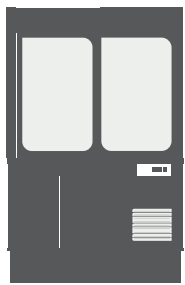
Permite la apertura de la cava de maduración durante el servicio para la venta de carne y el retorno del sobrante. Esto confiere una gran flexibilidad al usuario.

2 Mejor inversión

Permite escalar la carga de producto. Así se reduce la necesidad de una fuerte inversión en materia prima.

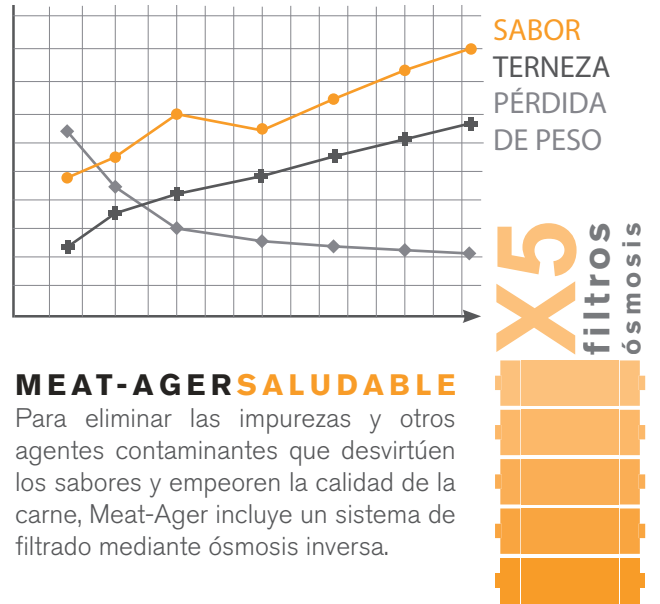
3 Diversidad

Permite rellenar con más carne estando a media carga. Admite carnes en distinto estado de maduración. Diversificando la oferta y puede hacer frente a la rotación natural del producto.



MEAT-AGER PROFESIONAL

Meat-Ager es un producto para profesionales, pensado en el uso y rotación comercial. Gracias a su elevada capacidad, es capaz de maximizar el rendimiento de la inversión inicial realizada.



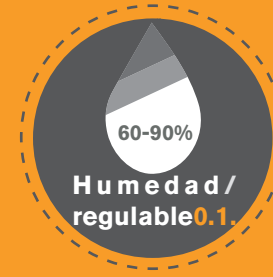
MEAT-AGER SALUDABLE

Para eliminar las impurezas y otros agentes contaminantes que desvirtúan los sabores y empeoran la calidad de la carne, Meat-Ager incluye un sistema de filtrado mediante ósmosis inversa.



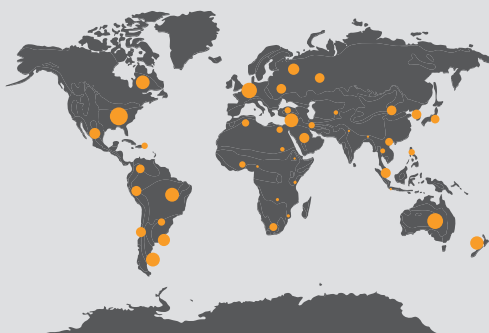
TEMPERATURA

Cuenta con unos controles de frío y humedad muy precisos que mantienen los parámetros óptimos para la maduración de la carne.



HUMEDAD

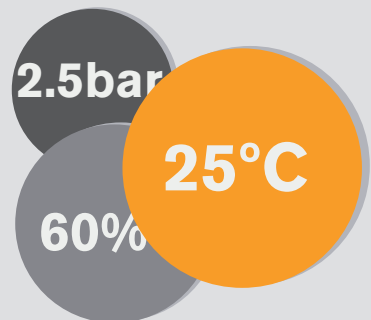
Tiene un sistema de humedad muy potente que asegura la humedad media deseada. Se consigue gracias a la conexión de Meat-Ager a una toma de agua.



● Consumo de carne per capita



Meat-Ager es un producto que va destinado a centros comerciales, supermercados, restaurantes y carnicerías gourmet que cumplen con las condiciones de trabajo, temperatura y humedad requeridos.



- Temperatura exterior
- Humedad exterior
- Presión del agua (entrada)

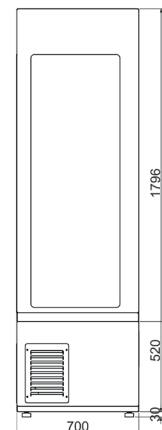
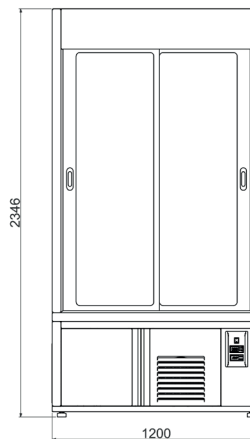
Consumo de carne y requisitos de ambiente

« CAVAS DE CARNE. VISUAL LINE.

- Cavas especialmente diseñadas para entornos hosteleros
- Construido enteramente en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Volumen interno de 1000 l, lo que permite una carga de hasta 240 kg de carne.
- Exposición de la carne por el frente y dos laterales mediante cristales con cámara de argón para una óptima exposición y aislamiento del exterior.
- Puertas correderas que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C. Margen de variación máximo de 2°C que garantiza la estabilidad térmica.
- Sistema de ventilación compuesto por un ventilador que permite un flujo de aire entre 1,5 y 2 m / s. Este flujo de aire es esencial para proteger la carne de agentes externos.
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa mediante 5 filtros diferentes para purificar el agua. Este sistema pulveriza y purifica el agua, evitando la contaminación de la carne a través de agua sin tratar.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90% con incrementos de 0,1%. Margen de variación máxima del 5%. Ambiente húmedo garantizado para evitar pérdidas de peso de la carne.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 3000-3500°K. Su elevada intensidad aumenta la visibilidad del producto. Esta temperatura de color no es visible por la mayoría de los insectos, lo que hace que la carne sea invisible para ellos evitando su entrada.
- Panel de control cóncavo para que los mandos no sobresalgan y se eviten manipulaciones involuntarias.
- Espacio inferior compacto para ganar volumen útil de almacenamiento en la cava.
- 3 estantes y una barra de suspensión en la zona superior.
- Opciones de decoración: en acero inoxidable satinado o lacado de negro RAL 9004 SIGNAL BLACK.
- Gas refrigerante: Hidrofluorocarbono R452a (HFC)
- Condiciones de trabajo:
 - Clase climática III (M1): temperatura ambiente de 25 ° C con 60% de humedad.
 - Presión de agua en la entrada: entre 2,5 y 5,5 Kg/cm2.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50Hz
- Conexiones a la red por parte trasera, lateral izquierdo y derecho (nunca por zona inferior).



MA-1200-I



MA-1200-I

Cava de maduración de carnes: 3 estantes sólidos y barra de suspensión en zona superior.

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Tensión (V)	Nº de Puertas	Volumen Interior (l)	Potencia (W)
MA-1200-I	19046745	1200x700x2350	Inox	230V/1/50Hz	2	1005	1130W
MA-1200-BLA	19046746	1200x700x2350	Negro	230V/1/50Hz	2	1005	1130W

« **CAVAS DE CARNE. CONCEPT LINE.**

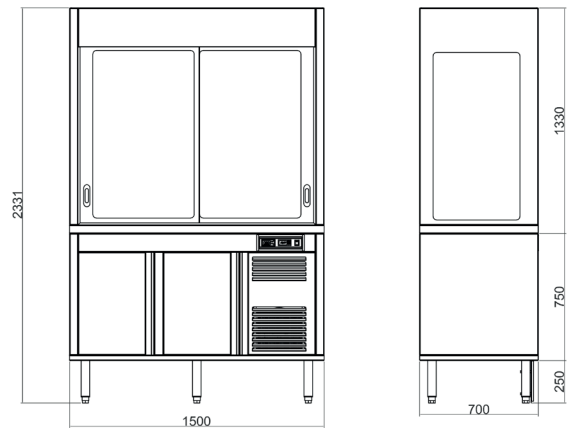
- Cava especialmente diseñadas para distribución de alimentos de carnicería.
- Construido enteramente en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Dos (2) modelos diferentes dependiendo de la longitud: 1300 mm y 1500 mm.
- Volumen interno de 740 l y 880 l para los modelos 1300 y 1500 respectivamente, lo que permite una carga de hasta 200 kg de carne.
- Exposición de la carne por el frente y dos laterales mediante cristales con cámara de argón para una óptima exposición y aislamiento del exterior.
- Puertas correderas que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C. Margen de variación máximo de 2°C que garantiza la estabilidad térmica.
- Sistema de ventilación compuesto por un (modelo 1300) o dos ventiladores grandes (modelo 1500) que permite un flujo de aire entre 1,5 y 2 m / s. Este flujo de aire es esencial para proteger la carne de agentes externos.
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa mediante 5 filtros diferentes para purificar el agua. Este sistema pulveriza y purifica el agua, evitando la contaminación de la carne a través de agua sin tratar.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90% con incrementos de 0,1%. Margen de variación máxima del 5%. Ambiente húmedo garantizado para evitar pérdidas de peso de la carne.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 3000-3500°K. Su elevada intensidad aumenta la visibilidad del producto. Esta temperatura de color no es visible por la mayoría de los insectos, lo que hace que la carne sea invisible para ellos evitando su entrada.
- Panel de control cóncavo para que los mandos no sobresalgan y se eviten manipulaciones involuntarias.
- Espacio de almacenamiento neutro en la zona inferior.
- Opciones de estanterías: estantes sólidos (MAS) o estantes con colgador de carne (MAH).
- Opciones de decoración: en acero inoxidable satinado o lacado de negro RAL 9004 SIGNAL BLACK.
- Patas desmontables para facilitar la instalación en entornos con alturas ajustadas.
- Los accesorios deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.
- Gas refrigerante: Hidrofluorocarbono R452a (HFC)
- Condiciones de trabajo:
 - Clase climática III (M1): temperatura ambiente de 25 ° C con 60% de humedad
 - Presión de agua en la entrada: entre 2,5 y 5,5 Kg/cm2.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50Hz



MAS-1300-BLA



MAH-1500-I



MAS-1500-I

Cava de maduración de carnes con estantes sólidos

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Tensión (V)	Nº de Puertas	Volumen Interior (l)	Potencia (W)
MAS-1300-I	19046560	1300x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAS-1300-BLA	19046561	1300x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAS-1500-I	19046564	1500x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	2	880	1160W
MAS-1500-BLA	19046565	1500x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	2	880	1160W

Cava de maduración de carnes con estantes con colgador de carne

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Tensión (V)	Nº de Puertas	Volumen Interior (l)	Potencia (W)
MAH-1300-I	19046568	1300x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAH-1300-BLA	19046569	1300x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAH-1500-I	19046572	1500x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	2	880	1160W
MAH-1500-BLA	19046573	1500x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	2	880	1160W



BI-I

Mueble de corte Billot

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado
BI-I	19046703	990x730x1095	Inox



BCM-1500



Z-MCM-15-I

Accesorios de la cava: estanterías/barras

Modelos	Referencias	Descripción del elemento	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Aplica a
BCCM-1300	19036176	Kit estantes con colgador de carne	(x3)1300x500x32	Inox	MAH-1300
BCCM-1500	19036177	Kit estantes con colgador de carne	(x3)1500x500x32	Inox	MAH-1500
ECCM-1300	19046642	Kit estantes sólidos	(x3)1300x500x35	Inox	MAS-1300
ECCM-1500	19046643	Kit estantes sólidos	(x3)1500x500x35	Inox	MAS-1500
BCM-1300	19046645	Barra de colgar	(x1)1300x450x100	Inox	MA_-1300
BCM-1500	19046646	Barra de colgar	(x1)1500x450x100	Inox	MA_-1500

Accesorios zócalos

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Aplica a
Z-MCM-13-I	19036179	1244x672x248	Inox	MA_-1300-GRE
Z-MCM-13-B	19036182	1244x672x248	Negro	MA_-1300-BLA
Z-MCM-15-I	19036180	1444x672x248	Inox	MA_-1500-GRE
Z-MCM-15-B	19036183	1444x672x248	Negro	MA_-1500-BLA

