

AUTOMATIK

tecnología en alimentos

Maduradores de Carne



GABINETE

Ficha Técnica

Capacidad – 100 kg
Temperatura – 0 a 30 grados
Humedad - 0 a 99%
Volumen – 500 lt
Alto – 2.05m
Ancho – 70 cm
Profundidad – 62 cm
Peso – 97 kg

Gracias a su sabor y textura inigualables la carne madurada ha ido ganando terreno entre las personas que disfrutan de la gastronomía de alto nivel, esta tendencia se ve reflejada tanto en establecimientos que la ofrecen al público como carnicerías y restaurantes, así como particulares que buscan equipos para madurar en sus hogares.

La maduración de carne es un proceso fácil cuando se cuenta con un equipo de alta confiabilidad capaz de controlar las principales variables como: ambiente estéril, control de temperatura, humedad y flujos de aire que aseguren la uniformidad de estas en todo el gabinete.

Nuestros maduradores ofrecen el control perfecto de todas las variables, de esta manera aseguramos un madurado uniforme con un sabor y textura que pueden satisfacer al paladar más exigente.

Contáctanos, estamos listos para atenderte y desarrollar una solución para tu hogar o negocio.



● 2344 545574 | consultas@automatik.com.ar ●