

CAVAS DRY AGED

by Infrico



 Infrico



ÍNDICE

INDEX

5. Introducción
Introduction
7. Cavas de maduración Infrico
Infrico aging cellar
9. Controlador digital
Digital controller
11. Modelo AGB 701
AGB 701 Model
13. Modelo AGB 1402
AGB 1402 Model
15. Modelo VC 1400 · 2010
VC 1400 · 2010 Model
17. Modelo AC 280
AC 280 Model
19. Modelo TOTAL GLASS
TOTAL GLASS Model



Sobre, la técnica

About the technique

Dry Aged



Este proceso de maduración es el preferido por los expertos en carnes, ya que concentra más el sabor eliminando el exceso de agua de las carnes.

La maduración en seco consiste en el reposo al que se somete a la carne en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo.

This maturation process is preferred by meat experts, since it concentrates the flavor by eliminating excess water from the meat.

Dry maturation consists of resting the meat in controlled temperature and humidity environments for a prolonged period of time.

El proceso de maduración se realiza en un entorno protegido, donde la carne respira con temperatura, humedad y calidad del aire controladas.

Gracias al proceso de maduración la carne adquiere una ternura, sabor y jugosidad incomparables.

Un proceso ancestral que en Infrico tecnificamos y desarrollamos para que nuestros clientes pueden madurar la carne y mostrar las pequeñas joyas que deleitaran a sus comensales.



Calidad y *sabor*

quality and flavour



The maturation process takes place in a protected environment, where the meat breathes with controlled temperature, humidity and air quality.

Thanks to the maturation process, the meat acquires an incomparable tenderness, flavour and juiciness. An ancestral process that we at Infrico have developed and modernised so that our customers can mature the meat and show off the little jewels that will delight their guests.

AGB 1402 MDAB





Controlador *digital* digital controller



Antibacterial
Antibacterial



Temperatura
Temperature



Iluminación Led
Led Illumination



Control Humedad
Humidity Control



Flujo de aire
Air Flow

Nuestros controladores de máxima eficiencia permiten mantener la atmósfera en una temperatura y humedad específicas y estables para la correcta maduración de la carne. El aire, la correcta disposición de las piezas con suficiente separación y el control de la evaporación del agua contenida dentro de los músculos es fundamental en el proceso donde se pierde la quinta parte del volumen y se concentran los sabores.

El entorno ideal es de 1,5° a 3°C con una humedad entre 50-60% y las piezas deben permanecer durante al menos 28 días, aunque cada tipología de carne es diferente.

Our highly efficient controllers allow the atmosphere to be maintained at a specific and stable temperature and humidity for the correct maturation of the meat. The air, the correct arrangement of the pieces with sufficient separation and the control of the evaporation of the water contained inside the muscles is fundamental in the process where one fifth of the volume is lost and the flavours are concentrated.

The ideal environment is 1.5° to 3°C with a humidity between 50-60% and the pieces must remain for at least 28 days, although each type of meat is different

AGB

AGB 701 MDA



AGB 701 MDAB



Modelo AGB 701

AGB 701 MDA · AGB 701 MDAB

Armarios maduradores de carne Dry Aging
Meat maturation cabinets Dry Aging

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Armario madurador de carnes diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.

EXTERIOR: Exterior en acero inox AISI 304 o acero galvanizado lacado negro (B).

INTERIOR: En acero inox AISI 304, con guías y fondo embutidos y uniones curvas para facilitar la limpieza

CONTROLADOR: Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Incorporación de iluminación LED, tonalidad especial para carne. Llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

PUERTA: Con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/HZ) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AGB 701 MDA	687 X 868 X 2130	AISI 304	75	560	1 barra carnicera + 2 estantes inox 1 meat bar set + 2 inox shelves	870	690	230V/ 1ph/ 50Hz	
AGB 701 MDAB	687 X 868 X 2130	Acero Lacado Negro / AISI 304	75	560	1 barra carnicera + 2 estantes inox 1 meat bar set + 2 inox shelves	870	690	230V/ 1ph/ 50Hz	

Opcional / Optional: Esterilizador UVC+Ozono · UVC+Ozone Steriliser

DESCRIPTION: Meat maturation cabinet designed to make the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavour, texture and scents.

EXTERIOR: Exterior in AISI 304 stainless steel or black lacquered galvanised steel (B).

INTERIOR: In AISI 304 stainless steel, with recessed guides and curved bottom and joints for easy cleaning.

CONTROLLER: Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.

LIGHTING: Incorporation of special LED lighting for meat, reducing energy consumption by between 80% and 90%, compared to a traditional bulb.

DOOR: With self-closing system, opening lock and low-emission double pane glass + argon charge.



AGB 1402 MDA

AGB



AGB 1402 MDAB

Modelo AGB 1402

AGB 1402 MDA · AGB 1402 MDAB

Armarios maduradores de carne Dry Aging
Meat maturation cabinets Dry Aging

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Armario madurador de carnes diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.

EXTERIOR: Exterior en acero inox AISI 304 o acero galvanizado lacado negro (B).

INTERIOR: En acero inox AISI 304, con guías y fondo embutidos y uniones curvas para facilitar la limpieza

CONTROLADOR: Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Incorporación de iluminación LED, tonalidad especial para carne. Llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

PUERTA: Con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AGB 1402 MDA	1385 X 868 X 2130	AISI 304	75	1240	2 barra carniceras + 4 estantes inox 2 meat bar set + 4 inox shelves	1380	690	230V/ 1ph/ 50Hz	
AGB 1402 MDAB	1385 X 868 X 2130	Acero Lacado Negro / AISI 304	75	1240	2 barra carniceras + 4 estantes inox 2 meat bar set + 4 inox shelves	1380	690	230V/ 1ph/ 50Hz	

Opcional / Optional: Esterilizador UVC+Ozono · UVC+Ozone Steriliser

DESCRIPTION: Meat maturation cabinet designed to make the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavour, texture and scents.

EXTERIOR: Exterior in AISI 304 stainless steel or black galvanised lacquered steel (B).

INTERIOR: In AISI 304 stainless steel, with deep-drawn guides and bottom and curved joints for easy cleaning.

CONTROLLER: Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.

LIGHTING: Incorporation of special LED lighting for meat, reducing energy consumption by between 80% and 90%, compared to a traditional bulb

DOOR: With self-closing system, opening lock and double low-emission thermocouple + argon charge.



VC 1400



VC 2010

*Disponibile en Ottobre

Modelo VC

VC 1400 · VC 2010

Vitrina Cerrada Refrigerada
Refrigerated Closed Display Case

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Vitrinas Cerradas VC, garantizan la correcta refrigeración y exposición de alimentos y bebidas ofreciendo en este caso, la posibilidad de acceder cómodamente al interior de la vitrina tanto por la parte trasera como por la parte delantera de la misma gracias al innovador sistema de apertura frontal, único en el mercado.

ILUMINACIÓN: LED de serie de alta luminosidad tonalidad especial carne.

PUERTAS: Frontal abatible para fácil acceso y limpieza del equipo. Traseras con tirador de doble agarre dotadas con retorno automático y burlete plano cleanless, con opción de adquirirlo con puerta de cristal. Con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
VC 1400 MDA	1.384 X 740 X 1.060	AISI 304	70	470	Estantes 2/2	551	687	230V / 1 / 50 Hz	
VC 1400 MDAB	1.384 X 740 X 1.060	Acero Lacado Negro / AISI 304	70	470	Shelving 2/2	551	687	230V / 1 / 50 Hz	
VC 2010 MDA	2.011 X 740 X 1.060	AISI 304	70	710	Estantes 3/2	557	687	230V / 1 / 50 Hz	
VC 2010 MDAB	2.011 X 740 X 1.060	Acero Lacado Negro / AISI 304	70	710	Shelving 3/2	557	687	230V / 1 / 50 Hz	

DESCRIPTION: Closed display cabinets VC, guarantee the correct refrigeration and display of food and beverages, offering in this case, the possibility of easy access to the inside of the display case from both the back and the front, thanks to the innovative front opening system, unique on the market.

LIGHTING: High luminosity LED lighting for meat as standard.

DOORS: Front hinged for easy access and cleaning of the equipment. Rear doors with double-grip handle fitted with automatic return and cleanless flat weatherstrip, with the option of purchasing it with glass door. With integrated handle and pivoting hinge with opening lock.



AC

AC 280 MDAB

**Disponible en Noviembre*

Modelo AC 280

AC 280 MDAB

Armario madurador de carne Dry Aging
Meat maturation cabinets Dry Aging

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Armario madurador de carnes tamaño medio, diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.

EXTERIOR: Acero lacado negro.

INTERIOR: En acero inox AISI 304.

CONTROLADOR: Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Incorporación de iluminación LED tonalidad especial carne. Llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

PUERTA: Con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AC 280 MDAB	600 X 656 X 1645	Acero Lacado Negro / AISI 304	50	340	3 estantes 3 shelves	720	343	230V/ 1ph/ 50Hz	

DESCRIPTION: Meat maturation cabinet designed to make the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavour, texture and scents.

EXTERIOR: Black lacquered galvanised steel.

INTERIOR: In AISI 304 stainless steel.

CONTROLLER: Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.

LIGHTING: Incorporation of special LED lighting for meat, reducing energy consumption by between 80% and 90%, compared to a traditional light bulb.

DOOR: With self-closing system, opening lock and double low-emission double pane glass + argon charge.

AMC Total Glass



Modelo AMC

TOTAL GLASS

AMC 671 · AMC 871

Temperatura · Temperature
+0°C / +4°C
40% HR / 85% HR



Refrigerante · Refrigerant
R-290



Armario madurador de carne en cristal
Meat maturation cabinets Dry Aging total Glass

DESCRIPCIÓN: Armario Madurador de carne con 4 caras de cristal, ideal para el envejecimiento en seco de la carne con temperatura con sistema de refrigeración ventilada y humedad controlada.

CONTROLADOR: Termostato Soft Touch con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Doble tira de LED, tonalidad especial para carne.

EXTERIOR: Estándar en Silver Quartz, consultar precio y disponibilidad para Negro, Blanco y Brown Rusty.

VIDRIOS: Especiales que protegen el contenido del equipo de los rayos UV

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	MATERIAL MATERIAL	CARAS CRISTAL CRISTAL SIDES	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AMC 671 4 L	650 X 650 X 1900	Triple cristal sin perfilera de aluminio Triple glazing without aluminum profiles	4	450	Doble barra carnicera y 3 estantes	992	220/50 Hz	
AMC 871 4 L	850 X 650 X 1900		4	600	Double meat bar and three shelves	997	220/50 Hz	
AMC 671 4 XL	650 X 650 X 2300		4	600	Doble barra carnicera y 5 estantes	1260	220/50 Hz	
AMC 871 4 XL	850 X 650 X 2300		4	780	Double meat bar and five shelves	1265	220/50 Hz	

DESCRIPTION: Meat maturing cabinet with 4 glass sides, ideal for dry ageing of meat with ventilated refrigeration system and controlled humidity.

CONTROLLER: Soft Touch thermostat with 2.8" graphic display and touch keyboard.

LIGHTING: Double LED strip, special meat tone.

EXTERIOR: Standard in Silver Quartz, check price and availability for Black, White and Brown Rusty.

GLASS: Special glass to protect the contents of the unit from UV rays.

A dramatic, low-key photograph of a hand sprinkling salt onto a piece of meat on a dark plate. The salt crystals are captured in mid-air, creating a vertical trail of light against the dark background. The meat is a thick cut, possibly a brisket or tripe, with a rich, reddish-brown color and visible marbling. The lighting is focused on the hand and the salt, leaving the rest of the scene in deep shadow.

 **Infrico**

Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, km 15,5 - A-3132

CP 14900 LUCENA, Córdoba - España

Tel: 0034 957 51 30 68

info@infrico.com



www.Infrico.com