



Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne 0°C / +25°C con Porta in Vetro - 580 Lt, Lampada UV e Controllo Umidità

MODELLO: G-GDPH508C

Dimensioni esterne

L 730 x P 805 x H 2100 mm

3.988,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 730 mm x P 805 mm x H 2100 mm
Dimensioni interne	L 575 mm x P 650 mm x H 1375 mm
Peso netto	145 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°C/+25°C
Gas refrigerante	R290
Assorbimento	400 W
Spessore isolamento	60 mm
Numero porte	1
Capacità frigo	508 Lt
Categoria litraggio	500 litri
Max temperatura/ Umidità ambiente	70% - 90% HR
Temperatura (+/-)	Positiva

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Luce Led; 5 griglie 526 x 604 mm + 2 aste con 2 ganci in acciaio ino x AISI 304; Blocco di sale
Refrigerazione	Ventilata
Materiale di costruzione struttura interna	Acciaio ino x AISI 304
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta con vetro
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Con chiave
Controllo temperatura	Elettronico
Struttura frigorifero	in acciaio ino x
Tipologia armadio refrigerato	Specifico per frollatura carne
Motore	a bordo
Normative	CE

Descrizione

Armadio Refrigerato Professionale per Frollatura Carne 0°C / +25°C con Porta in Vetro - 508 Lt, Lampada UV e Controllo Umidità

L'**armadio di frollatura per carne** è una soluzione professionale progettata per garantire un processo di **maturazione della carne controllato, sicuro e di altissima qualità**. Grazie alla gestione precisa di **temperatura, umidità e ventilazione**, consente di ottenere carni più **tenere, saporite e pregiate**, valorizzando al massimo ogni taglio.

Pensato per **macellerie, ristoranti, steak house, gastronomie e laboratori professionali**, questo armadio refrigerato specifico per la frollatura unisce tecnologia avanzata, materiali di alta gamma e un design funzionale.

A cosa serve un armadio di frollatura

L'armadio di frollatura serve a **maturare la carne in modo controllato**, replicando le condizioni ideali per il processo di dry aging. Durante la frollatura:

- le fibre muscolari si rilassano,
- gli enzimi naturali migliorano la tenerezza,
- il sapore diventa più intenso e complesso.

Garantisce un ambiente stabile e sicuro, evitando sbalzi di temperatura, proliferazioni batteriche e perdite di qualità, impossibili da gestire con un frigorifero tradizionale.

Controllo totale del processo di maturazione

Il **controllo elettronico della temperatura** (da 0°C a +25°C), la **refrigerazione ventilata** e lo **sbrinamento automatico** assicurano una frollatura uniforme e costante nel tempo.

Massimo igiene e sicurezza alimentare

La struttura interna in **acciaio inox AISI 304**, la **lampada UV germicida** e l'ambiente a umidità controllata garantiscono standard igienici elevati, fondamentali per l'uso professionale.

Visibilità e design professionale

La **porta in vetro temperato a triplo strato** consente di monitorare visivamente la maturazione della carne senza aprire l'armadio, mentre le **luci LED verticali** valorizzano il prodotto esposto.

Capacità e versatilità

Con una **capacità di 508 litri**, l'armadio offre ampio spazio grazie a:

- 5 griglie da 526 x 604 mm
- 2 aste con 2 ganci in acciaio inox AISI 304

Ideale per frollare diversi tagli di carne contemporaneamente.

Migliore resa del prodotto

I **blocchi di sale sul fondo Inclusi** favoriscono il rapido assorbimento dei liquidi rilasciati durante la frollatura, migliorando la qualità finale e riducendo gli scarti.

Caratteristiche tecniche principali

- **Dimensioni esterne:** L 730 x P 805 x H 2100 mm
- **Dimensioni interne:** L 575 x P 650 x H 1375 mm
- **Capacità:** 508 litri (categoria 500 litri)
- **Temperatura di esercizio:** 0°C / +25°C
- **Refrigerante:** R290
- **Alimentazione:** 230 V – Monofase – 50 Hz
- **Assorbimento:** 400 W
- **Spessore isolamento:** 60 mm
- **Peso netto:** 145 kg
- **Struttura:** Acciaio inox AISI 304
- **Porta:** 1 porta in vetro non reversibile
- **Normative:** CE

Ideale per chi cerca qualità, controllo e valore aggiunto

L'armadio di frollatura è la scelta ideale per i professionisti che vogliono **distinguersi offrendo carne dry aged di livello superiore**, migliorando la qualità del prodotto finale e aumentando il valore percepito dal cliente.

Un investimento strategico per chi punta su **eccellenza, artigianalità e controllo assoluto del processo di frollatura**.