





CAVAS 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.

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 puedan madurar la carne y mostrar las pequeñas joyas que deleitaran a sus comensales.

CAVAS DRY AGED

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.

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.

CAVAS DRY AGED

Cavas de maduración / Aging Cellars





AGB 701

Armarios maduradores de carne Dry Aging / Meat maturation cabinets Dry Aging

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 en acero inox AISI 304 o acero galvanizado lacado negro (B).
- En acero inox AISI 304, con guías y fondo embutidos y uniones curvas para facilitar la limpieza
- Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.
- Incorporación de iluminación LED, tonalidad especial para carne. Llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.
- Con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.

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 in AISI 304 stainless steel or black lacquered galvanised steel (B).
- In AISI 304 stainless steel, with recessed guides and curved bottom and joints for easy cleaning.
- Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.
- Incorporation of special LED lighting for meat, reducing energy consumption by between 80% and 90%, compared to a traditional bulb.
- With self-closing system, opening lock and low-emission double pane glass + argon charge.



AGB 701 MDA



AGB 701 MDAB



AGB 1402

Armarios maduradores de carne Dry Aging / Meat maturation cabinets Dry Aging

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 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 digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.
- 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.

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 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.
- Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.
- 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.



AGB 1402 MDA



AGB 1402 MDAB

VC

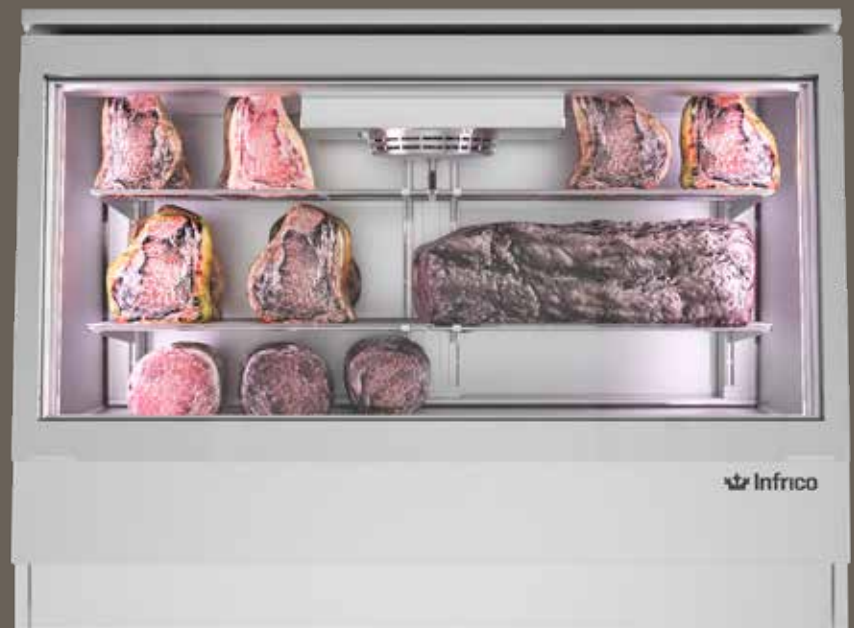
Vitrina Cerrada Refrigerada / Refrigerated Closed Display Case

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.

- LED de serie de alta luminosidad tonalidad especial carne.
- Puertas con frontal abatible para fácil acceso y limpieza del equipo. Traseras con tirador de doble agarre dotadas con retorno automático y burlate plano cleanless, con opción de adquirirlo con puerta de cristal. Con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.

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.

- 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.



VC 1400



VC 2010

AC 280

Armario madurador de carne Dry Aging / Meat maturation cabinets Dry Aging

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 de acero lacado negro.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.
- 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.

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.
- Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.
- 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.



AC 280 MDAB



AMC TOTAL GLASS

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

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 con termostato Soft Touch con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil.
- 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

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.



AMC Total glass