



# Armario madurador de carne Dry Aging



Serie  
**AGB**  
Series

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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.

### Iluminación



Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Meat ripening cabinet designed to carry out the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavor, texture and aromas.

Exterior in AISI 304 stainless steel or black lacquered galvanized steel [B].

AISI 304 stainless steel interior, with inlaid guides and bottom and curved joints for easy cleaning.

### Lighting

**LED lighting** incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional lighth bulb.

AGB701MDA



**NOVEDAD  
NEW**

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

Digital controller with temperature, humidity control and touch keyboard.

MOD.



Acero inox  
Stainless Steel  
(EXT/INT)



Espesor  
Thickness  
(MM)



Capacidad  
Capacity  
(L)



Puertas  
Doors



Dotación  
Shelving



Potencia  
Power  
(W)



Potencia  
frigorífica  
Cooling capacity



Refrigerante  
Refrigerant

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Dotación Shelving	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity	Refrigerante Refrigerant
AGB 701 MDA	AISI 304	75	560	1	1 barra carnicera + 2 estantes inox	870	343	R-290
AGB 1402 MDA	AISI 304	75	1240	2	1 barra carnicera + 4 estantes inox	1380	690	R-290
AGB 701 MDA B	Acero Lacado Negro / Inox AISI 304	75	560	1	1 barra carnicera + 2 estantes inox	870	343	R-290
AGB 1402 MDA B	Acero Lacado Negro / Inox AISI 304	75	1240	2	1 barra carnicera + 4 estantes inox	1380	690	R-290

# Dry Aging meat cabinet

Serie  
**AGB**  
Series

## A DESTACAR



Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad con 75mm espesor.  
Patas de acero inox regulables en altura [130-180mm].  
Iluminación interior LED.  
Puerta con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.  
Burlate magnético de 4 cámaras efecto "cleanless" fácilmente desmontable.  
Sistema de refrigeración monoblock, con R290 y ventiladores electrónicos.  
Evaporación automática del agua de desescarche sin uso de resistencia eléctrica.

## BENEFITS

High density injected polyurethane insulation with 75mm thickness.  
Height adjustable stainless steel legs [130-180mm].  
LED interior lighting.  
Door with self-closing system, opening lock and double paneglass low emissive + argon charge.  
Magnetic gasket with 4 cameras "cleanless" effect easily removable.  
Monoblock cooling system, with R290 and electronic fans.  
Automatic evaporation of defrost water without the use of electrical resistance.

AGB701MDAB



NOVEDAD  
NEW

Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.  
Digital controller with temperature, humidity control and touch keyboard.

## Opcional / Optional

Esterilizador UVC + Ozono  
Barra carnicera adicional  
Estantes adicionales  
Módulo Bluetooth  
Módulo Wi-fi

### AGB701MDA

687 x 864 x 2130 mm.  
Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz

### AGB1402MDA

1385 x 864 x 2130 mm.  
Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz

### AGB701MDAB

687 x 864 x 2130 mm.  
Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz

### AGB1402MDAB

1385 x 864 x 2130 mm.  
Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz