



# Armario de maduración de carne Dry-aging meat cabinet

Serie  
**AMC**  
Series

## A DESTACAR



### Estructura

La maduración en seco es una técnica de envejecimiento en seco de la carne con temperatura y humedad controladas. Con la maduración en seco, la carne en 5-8 semanas pierde del 10% al 20% de los líquidos. Este proceso concentra los sabores dando a la carne un sabor único. La vitrina Dry Aged trabaja en un régimen de temperatura de +2 °C a +6 °C con humedad controlada del 45% al 80%.

Gama de armarios diseñados para la maduración de la Carne (+2 °C a +6 °C), con sistema de refrigeración ventilado.

Termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil, control de humedad de serie.

Fabricado en triple cristal sin perfilera en aluminio excepto puerta en doble cristal, dispone de tratamiento para evitar entrada de rayos U.V.A

Terminación SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL  
**Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, grupo frigorífico en la parte inferior AMC 67/87L o superior AMC 67/87XL.**

Doble barra carnicera y tres estantes de acero cromado o cristal (a elegir).

Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 2 puertas

Estructura con ruedas.



### Iluminación

Iluminación con doble tira de LED, tonalidad especial para carne.

## BENEFITS

### Estructura

Dry ripening is a dry aging technique of meat with controlled temperature and humidity. With the maturation in dry, the meat in 5-8 weeks loses from 10% to 20% of the liquids.

This process concentrates the flavors giving the meat a unique flavor. The Dry Aged showcase works in a field of +2 °C +6 °C with controlled humidity of 45% to 80%.

Range of cabinets designed for the dry-aging meat (+ 2 °C to + 6 °C), with ventilated cooling system.

SOFT TOUCH thermostat with 2.8 "graphic display and touch screen, humidity control standard.

Manufactured in triple glazing without aluminum profiles except door in double glazing, it has treatment to avoid U.V.A rays.

SILVER QUARTZ finishing, on request in BLACK OPAL and WHITE PEARL  
**Available in two lengths 650mm and 850mm, refrigeration unit in the lower or upper part (AMC 67 / 87 L).**

Double meat bar and and three chromed or glass shelves (free choice).

Modularity, there is the possibility of channeling different models independently of their size with the Assembly Kit, up to a maximum of 2 doors.

Structure with wheels.

### Lighting

Lighting with double LED strip, special tonality for meat.

## Opcional / Optional

Acabado negro  
/ Black finish



Acabado Brown Rusty  
/ Brown Rusty finish



Acabado blanco  
/ White finish



Modelo Standar  
Silver Quartz



## AMC8714XL

Modelo con unidad  
frigorífica arriba  
Negro / Black (Opcional)



## OPCIONAL OPTIONAL

Precio / Price  
(€)

**Kit ensamblaje** [1 Kit cada 2 armarios] Mod. L

**Kit ensamblaje** [1 Kit cada 2 armarios] Mod. XL

**Decoración Negra o/ Blanca / Brown Rusty**  
[modelo 650x1900mm]

**Decoración Negra / Blanca / Brown Rusty**  
[modelo 650x2300mm]

**Decoración Negra o/ Blanca / Brown Rusty**  
[modelo 850x1900mm]

**Decoración Negra / Blanca / Brown Rusty**  
[modelo 850x2300mm]

## MOD.

	AMC6711L	AMC6714L	AMC8711L	AMC8714L	AMC6711XL	AMC6714XL	AMC8711XL	AMC8714XL
Largo/Length (mm)	650	650	850	850	650	650	850	850
Fondo/Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto/Height (mm)	1900	1900	1900	1900	2300	2300	2300	2300
Potencia/Power(W)	800	1000	900	1000	800	1000	900	1000
Capacidad útil/ Capacity (L)	450	450	600	600	600	600	780	780
Nº de caras de cristal / Nº glass sides	1	4	1	4	1	4	1	4
Temperatura de trabajo Temperature range(30°C)	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C

Precio / Price (€)