

7. Dry Aging

Serie / Series / Série

AN SC



AN SC 222

Serie / Series / Série

AGB MDA



AGB MDA
AGB MDAB 224

Serie / Series / Série

VC MDA



VC MDA
VC MDAB 226

Serie / Series / Série

AC MDAB



AC MDAB 228

Serie / Series / Série

AMC



AMC L
AMC XL 230



7



7. Dry Aging

Doble acristalamiento templado, bajo emisor con carga de Argón [4-27-4].

Double tempered glass, low-e with argon charge [4-27-4].

Triple vitrage et verre trempé [4-12-3-12-4].



Control electrónico de Temperatura y Humedad.

Electronic Temperature and Humidity control.

Contrôle électronique de la Température et de l'Humidité.



AC MDAB



AC MDAB

Iluminación / Lighting / Éclairage

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

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb. RGB optional.

Éclairage LED, réduisant la consommation énergétique entre 80% et 90%, par rapport à une ampoule traditionnelle. RGB optionnel.

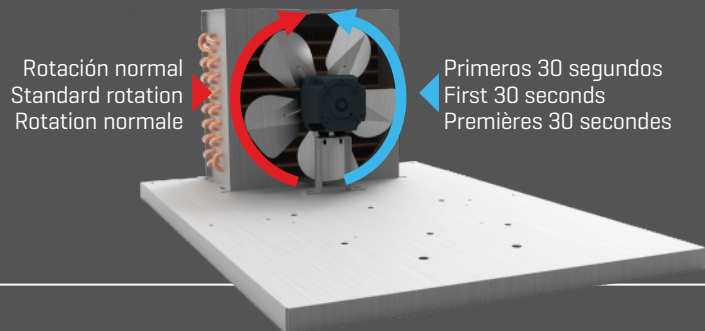


**AGB MDAB****VC MDA**

Sistema de autolimpieza del condensador por inversión del ciclo del ventilador.

Self-cleaning system for the condenser by reversing the fan cycle.

Système d'autonettoyage du condenseur par inversion du cycle du ventilateur.



Modelos MDA en inox AISI304 y MDAB en acero lacado negro.

Models MDA in AISI304 stainless steel and MDAB in black lacquered steel.

Modèles MDA en inox AISI304 et MDAB en acier laqué noir.



Barra carnicera.

Meat bar set.

Barre à viande.



Técnica Technique Technique **Dry Aged**

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.

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

La maturation à sec consiste à laisser reposer la viande dans des environnements à température et humidité contrôlées pendant une période prolongée.

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.

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

Ce processus de maturation est le préféré des experts en viande, car il concentre davantage la saveur en éliminant l'excès d'eau de la viande.







Proceso Process Processus **Dry Aged**

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 tecnicizamos y desarrollamos para que nuestros clientes puedan madurar la carne y mostrar las pequeñas joyas que deleitaran a sus comensales.

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.

Le processus de maturation s'effectue dans un environnement protégé, où la viande respire à une température, une humidité et une qualité d'air contrôlées.

Grâce au processus de maturation, la viande acquiert une tendreté, une saveur et une jutosité incomparables.

Un processus ancestral que nous avons technicisé et développé chez Infrico afin que nos clients puissent faire maturer la viande et présenter à leurs convives de petits bijoux qui raviront leurs papilles.



CONTROLADOR

Digital Controller
Contrôleur numérique

Digital



Antibacteriano

Antibacterial
Antibactérien



Temperatura

Temperature
Température



Control Humedad

Humidity Control
Contrôle de l'humidité



Iluminación LED

LED Lighting
Éclairage LED



Flujo de Aire

Air Flow
Débit d'air

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.

Nos contrôleurs à rendement maximal permettent de maintenir l'atmosphère à une température et un degré d'humidité spécifiques et stables pour une maturation correcte de la viande. L'air, la disposition correcte des morceaux avec un espacement suffisant et le contrôle de l'évaporation de l'eau contenue dans les muscles sont essentiels dans le processus où un cinquième du volume est perdu et où les saveurs se concentrent.

L'environnement idéal est compris entre 1,5 °C et 3 °C avec une humidité de 50 à 60 %. Les morceaux doivent rester au moins 28 jours, bien que chaque type de viande soit différent.



AN SC

Armario secadero embutidos /
Seasoning refrigerator /
Armoire séchage affinage

Video del producto

Product Video

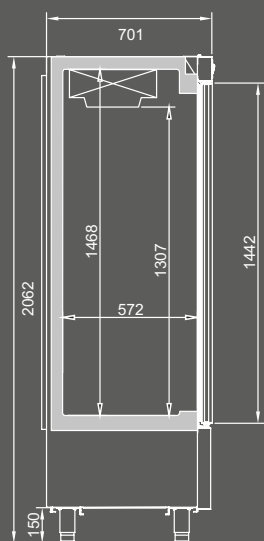
Vidéo du produit



Infrico Youtube



AN 1002 SC



AN SC



**Control electrónico de
Temperatura y Humedad**

Electronic Temperature and
Humidity control

Contrôle électronique de la
Température et de l'humidité



25 Kg por puerta
25 Kg per door
25 Kg par porte



BCSEC3

Serie / Series / Série **AN 500/1000L**

SECADERO / SEASONING / SÉCHAGE



AN501 SC



AN1002 SC

MODELO MODELE MODÈLE		
Precio Price Prix		
Medidas Measures (mm) Mesures	687 x 700 x 2060 mm.	1385 x 700 x 2060 mm.
Temperatura Temperature Température	+4°C/+16°C	
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C	
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz	
Controlador Controller Régulateur	Digital IP65	
Material Material (EXT/INT) Matériel	AISI 304 18/10	
Espesor Thickness Épaisseur	55	
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP	
Capacidad Capacity Capacité	500	1110
Puertas Doors Portes	1	2
Nº parrillas / Guías Nº shelves / Slides Nº de grilles / Glissière	-	-
Barra carnicera Bars for meat set Nº bars à viande	3	6
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced air / Ventilé	
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur	
Expansión Expansion Expansion	Capilar / Capillary / Capillaire	
Potencia Power Puissance	750	1392
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	370	690
Consumo Consumption Consommation	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290	
Opcional Optional Options	Juego de guías / Slides AN 500 (GUIAC0315470) Juego de guías / Slides AN 1000 (GUIAC0115520; GUIAC0215520) 115V/1ph/60Hz 230V/1ph/60Hz Puerta de cristal / Glass door / Porte vitrée (PUE17DGAEX-PUE17IGAEX) Cerradura / Lock / Serrure (506X209; 506X210) Barra carnicera / Meat bar set / Barre à viande (BCSEC3) Barra carnicera / Meat bar set / Barre à viande (BCSEC4)	

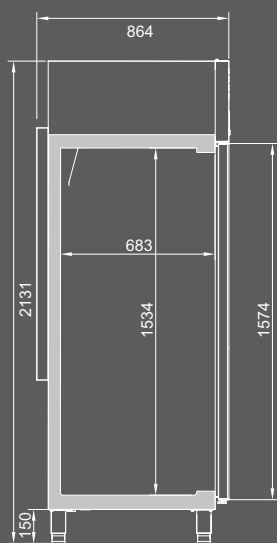


AGB MDA

Armario madurador Dry Aging /
Dry Aging meat cabinet /
Armoire maduration Dry Aging



AGB1402MDA



AGB MDA

Control electrónico de Temperatura y Humedad
Electronic Temperature and Humidity control
Contrôle électronique de la Température et de l'humidité



Video del producto

Product Video

Vidéo du produit



Infrico Youtube



AGB701MDAB



Led de serie con tonalidad especial para carne.
Standard LEDs with a special meat tone.
LEDs standard avec une tonalité spéciale viande.

Serie / Series / Série **AGB MDA**

AGB701MDA



AGB1402MDA



AGB701MDA B



AGB1402MDA B

PRECIO Price Prix				
Medidas Measures [mm] Mesures	687 x 868 x 2130 mm.	1385 x 868 x 2130 mm.	687 x 868 x 2130 mm.	1385 x 868 x 2130 mm.
Temperatura Temperature Température	T* 0°C/+16°C Humedad / humidity / humidité 45% HR / 85% HR			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital IP65			
Material Material [EXT/INT] Matériel	AISI 304 18/10		Int: AISI 304 18/10 Ext: Acero Lacado Negro / Black Lacquered Steel / Acier Laqué Noir	
Espesor Thickness Épaisseur	75			
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP			
Capacidad Capacity Capacité	560	1240	560	1240
Puertas Doors Portes	1	2	1	2
Nº parrillas / Guías N° shelves / Slides N° de grilles / Glissière	1 barra / meat bar / barre à viande 2 estantes / shelves / étagères	2 barra / meat bar / barre à viande 4 estantes / shelves / étagères	1 barra / meat bar / barre à viande 2 estantes / shelves / étagères	2 barra / meat bar / barre à viande 4 estantes / shelves / étagères
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced air / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur			
Expansión Expansion Expansion	Capilar / Capillary / Capillaire			
Potencia Power Puissance	870	1380	870	1380
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	370	690	370	690
Consumo Consumption Consommation	6,35	7,34	6,35	7,34
Clase energética Energy class Classe Energ.	-			
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			
Opcional Optional Options	Manejo control digital bluetooth o wifi/ Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi Ruedas / Casters / Roulettes [705X16=2; 705X17=2]			
	Barra carnicera / Meat bar set / Barre à viande [BCAN] Esterilizador UVC + Ozono / UVC + Ozone Steriliser / Stérilisateur UVC + Ozone Estantes adicionales / Additional shelves / Étagères supplémentaires 115V/1ph/60Hz 230V/1ph/60Hz			



VC MDA

Vitrina de maduración Dry Aging /
Dry Aging meat display case /
Vitrine maduration Dry Aging



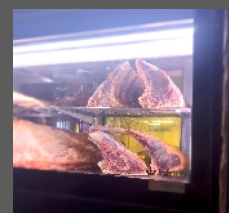
VC 2010 MDAB

Led de serie con tonalidad especial para carne.
 Standard LEDs with a special meat tone.
 LEDs standard avec une tonalité spéciale viande.



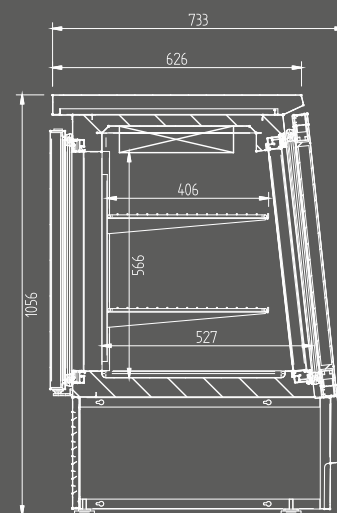
VC 1400 MDA

Puerta abatible para un acceso y limpieza más fácil.
 Swing door for easy access and cleaning.
 Porte battant pour un accès et un nettoyage faciles.
Led de serie con tonalidad especial para carne.
 Standard LEDs with a special meat tone.
 LEDs standard avec une tonalité spéciale viande.



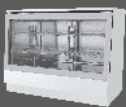
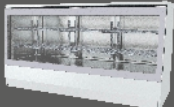
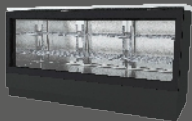
VC 2010 MDA

Puertas traseras de retorno automático, y bisagra con bloqueo.
 Automatic return rear doors, and locking hinge.
 Portes arrière à retour automatique, et charnière de blocage.



VC

Serie / Series / Série **VC**

MODELO MODELE MODÈLE				
Modelo Model Modèle	VC 1400 MDA	VC 1400 MDAB	VC 2010 MDA	VC 2010 MDAB
Precio Price Prix				
Medidas Measures Mesures	1384 x 740 x 1060 mm.	1384 x 740 x 1060 mm.	2100 x 740 x 1060 mm.	2100 x 740 x 1060 mm.
Temperatura Temperature Température	+0°C/+16°C			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital IP65			
Material Material Matériel	AISI 304 18/10	Int + tapa/lid/couvercle: AISI 304 Ext: Acero Lacado Negro / Black Lacquered Steel / Acier Laqué Noir	AISI 304 18/10	Int + tapa/lid/couvercle: AISI 304 Ext: Acero Lacado Negro / Black Lacquered Steel / Acier Laqué Noir
Espesor Thickness Épaisseur	70			
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP			
Capacidad Capacity Capacité	470	470	710	710
Puertas Doors Portes	1	1	1	1
Nº Estantes Shelves Nº Étagères	4	4	6	6
Barra carnicera Bars for meat set Nº bars à viande	-	-	-	-
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced air / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur			
Expansión Expansion Expansion	Capilar / Capillary / Capillaire			
Potencia Power Puissance	551	551	557	557
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	687	687	687	687
Consumo Consumption Consommation	-	-	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			
Opcional Optional Options	Puerta de cristal Glass door (unit) Porte vitrée (unité) [Dcha.-Right-Droite] KPUIDVCCR [Izq.-Left-Gauche] KPUIIVCCR Cerradura puerta ciega Solid door lock Serrure porte inox (506X120; 506X121) Cerradura puerta cristal Glass door lock Serrure porte vitrée (506X60) 115V/1ph/60Hz 230V/1ph/60Hz			



ACMDA

Armario madurador Dry Aging /
Dry Aging meat cabinet /
Armoire maduration Dry Aging



AC 280 MDAB

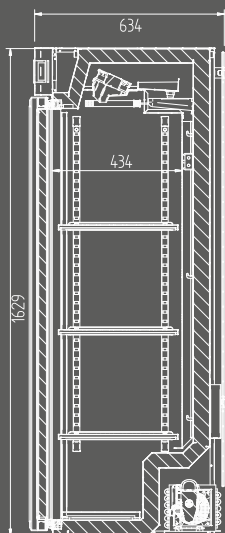


SC160ME

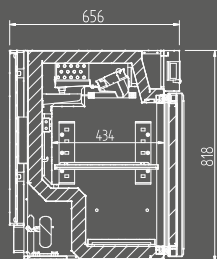
EXPOSITOR DE CARNE
[Sin Maduración]
MEAT DISPLAY CASE
[Without aging]
PRÉSENTOIR À VIANDE
[Sans maturation]



AC 140 MDAB



AC 280 MDAB



AC 140 MDAB

Control electrónico de Temperatura y Humedad

Electronic Temperature and Humidity control

Contrôle électronique de la Température et de l'humidité



Led de serie con tonalidad especial para carne.

Standard LEDs with a special meat tone.

LEDs standard avec une tonalité spéciale viande.

Serie / Series / Série **AC**EXPOSITOR DE CARNE (Sin Maduración)
MEAT DISPLAY CASE (Without aging)
PRÉSENTOIR À VIANDE (Sans maturation)

MODELO MODELE MODÈLE			
	AC 140 MDAB	AC 280 MDAB	NEW SC160ME
Precio Price Prix			
Medidas Measures Mesures	600 x 680 x 824 mm.	600 x 656 x 1645 mm.	420 x 549 x 1880 mm.
Temperatura Temperature Température	T° +0°C/+16°C Humedad / humidity / humidité 45% HR / 85% HR		+0°C/+4°C
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C		3 / 25°C
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz		
Controlador Controller Régulateur	Digital IP65		
Material Material Matériel	Int: AISI 304 18/10 Ext: Acero Lacado Negro / Black Lacquered Steel / Acier Laqué Noir		Int: acero Inox / Ext: Acero pintado Int: Stainless Steel / Ext: Steel paint Int: Stainless Steel / Ext: Acier peinture
Espesor Thickness Épaisseur	50		45
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP		-
Capacidad Capacity Capacité	141	340	160
Puertas Doors Portes	1	1	1 puerta / door / porte Doble cristal / Double glass / Double vitrage
Nº Estantes Shelves Nº Étagères	1	3	5 [320x340]
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced air / Ventilé		Estático / Static / Statique
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur		Automático / Automatic / Automatique
Expansión Expansion Expansion	Capilar / Capillary / Capillaire		Estático / Static / Statique
Potencia Power Puissance	115	720	180
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	195	343	-
Consumo Consumption Consommation		-	1.57
Clase energética Energy class Classe Energ.	-		
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290		R-600a
Opcional Optional Options	Manejo control digital bluetooth o wifi/ Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi Estantes adicionales / Additional shelves / Étagères supplémentaires Ruedas / Casters / Roulettes [705X16=2; 705X17=2] 115V/1ph/60Hz 230V/1ph/60Hz		Consultar To consult Consulter 220V-240/60Hz



Armario de maduración de carne / Dry-aging meat cabinets / Armoire de maturation pour la viande



AMC8714XL

Modelo con unidad
frigorífica arriba
Negro Opcional

Model with
refrigeration unit
on top
Black Optional

Modèle avec
unité de
refroidissement
au-dessus.
Noir en option



AMC6714XL

Modelo Estándar
Silver Quartz
Standard model
Silver Quartz
Modèle Standard
Silver Quartz

Serie / Series / Série **AMC**

MODELO MODELE MODÈLE								
Precio Price Prix								
Medidas Measures (mm) Mesures	650 650 1900	650 650 1900	850 650 1900	850 650 1900	650 650 2300	650 650 2300	850 650 2300	850 650 2300
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50							
Material Material Matériel	Triple cristal sin perfilera en aluminio, excepto puerta en doble cristal. Tratamiento para evitar entrada de rays U.V.A. Triple glazing without aluminum profiles, except door in double glazing. Treatment to avoid U.V.A rays. Triple vitrage sans profilierie en aluminium, sauf porte double vitrage. Traitement pour éviter l'entrée des rayons U.V.A.							
Capacidad Capacity Capacité	450		600				780	
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	1	4	1	4	1	4	1	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	1	1	1	1	1
Temperatura Temperature [30°C] Température	+2°C / +6°C							
Potencia / Consumo [W] Power / Consumption [Kwh] Puissance / Consommation	992 W 0,3 Kwh	992 W 0,32 Kwh	997 W 0,28 Kwh	997 W 0,3 Kwh	1260 W 0,45 Kwh	1260 W 0,55 Kwh	1265 W 0,6 Kwh	1265 W 0,7 Kwh
Refrigerante Refrigerant Gaz	HC R290							
Opcional Optional Options	[MODEL L] Kit ensamblaje [1 Kit cada 2 armarios] / Assembly kit [1 kit per 2 cupboards] / Kit de montage [1 kit pour 2 armoires] [MODEL XL] Kit ensamblaje [1 Kit cada 2 armarios] / Assembly kit [1 kit per 2 cupboards] / Kit de montage [1 kit pour 2 armoires] *Para ensamblar 4 equipos necesario 3 Kits / For assembly of 4 units, 3 kits are necessary / Pour assembler 4 unités, 3 kits sont nécessaires (mod. 650x1900 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty (mod. 850x1900 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty (mod. 650x2300 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty (mod. 850x2300 mm) Decor. Negra/Blanca/Brown Rusty / Decor. Black/White/Brown Rusty / Décor. noire/blanche/Marron Rusty    Cerradura/ Lock / Serrure Barra Led Adicional/ Additional Led Strip/ Bande led supplémentaire Model L 220V-60Hz / 115V-60Hz Model XL Kit SIN MADURACIÓN / Kit WITHOUT DRY AGING / Kit SANS MATURATION CATAFORESIS / CATAPHORESIS / CATAPHORÈSE							

A DESTACAR

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.

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.

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].

Modelos canalizables, hasta un máximo de 2 puertas.

Estructura con ruedas.

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

BENEFITS

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.

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.

Available in two lengths 650mm and 850mm, refrigeration unit in the lower part AMC 67/87L and in the upper part AMC 67/87XL.

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 with double LED strip, special tonality for meat.

À SOULIGNER

Gamme d'armoires conçue pour la maturation de la viande [+2°C jusqu'à +6°C], avec système de réfrigération ventilé.

Nouveau thermostat SOFT TOUCH avec écran graphique de 2,8" et clavier tactile interactif, contrôle d'humidité de série.

Finition standard SILVER QUARTZ, ou sur commande en NOIR OPAL et BLANC PERLE.

Disponible en deux longueurs 650mm et 850mm, groupe frigorifique en bas AMC 67/87L ou en haut AMC 67/87XL.

Modularité, il existe la possibilité de canaliser différents modèles indépendamment de leur dimension grâce à kit de montage, maximum 3 portes.

Structure avec roulettes.

Éclairage avec double LED spécial pour viande.



Infrico

5.0°



Infrico

3.0°
n. 35°



 Infrico

8.0°



 Infrico

2.0°



7

