

# 12. M. Hostelería

## Horeca Equipment

### 1. LOS ÁRBOLES: SUS RAÍCES - NUESTRAS RAÍCES

Los árboles previenen la erosión manteniendo la humedad del suelo. Lo hacen gracias a sus raíces, que profundizan en el mismo y evitan que el terreno acabe sin vida.

### THE TREES: ITS ROOTS - OUR ROOTS

Trees prevent erosion by maintaining soil moisture. They do it thanks to their roots, which deepen it and prevent the land from ending without life.











# Armarios de maduración de carne Dry-aging meat cabinets

Serie  
**AMC**  
Series





# 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

### Estructure

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

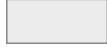
Acabado negro  
/ Black finish



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
<b>Largo/Length</b> (mm)	650	650	850	850	650	650	850	850
<b>Fondo/Depth</b> (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650
<b>Alto/Height</b> (mm)	1900	1900	1900	1900	2300	2300	2300	2300
<b>Potencia/Power</b> (W)	800	1000	900	1000	800	1000	900	1000
<b>Capacidad útil/ Capacity</b> (L)	450	450	600	600	600	600	780	780
<b>Nº de caras de cristal / N° glass sides</b>	1	4	1	4	1	4	1	4
<b>Temperatura de trabajo</b> 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 (€)

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



611