

# CAVAS DRY AGED

*by Infrico*



 Infrico



# INDEX

---

5. Introduction

7. Caves de maturation Infrico

9. Contrôleur numérique

11. Modèle AGB 701

13. Modèle AGB 1402

15. Modèle VC 1400 · 2010

17. Modèle AC 280

19. Modèle TOTALE GLACE



# À propos de la technique

# Dry Aged



Ce processus de maturation est préféré par les experts en viande, car il concentre davantage les saveurs en éliminant l'excès d'eau de la viande.

La maturation à sec consiste à laisser reposer la viande dans un environnement où la température et l'humidité sont élevées pendant une période prolongée.

**L**e processus de maturation a lieu dans un environnement protégé, où la viande respire avec la température, l'humidité et la qualité de l'air contrôlé.



# Qualité et saveur



**G**âce au processus de maturation la viande acquiert une tendresse, une saveur et une jutosité incomparables. Un processus ancestral que nous avons technicisé et développé chez Infrico pour que nos clients puissent faire mûrir la viande et montrer les petits bijoux qui raviront vos invités.

AGB 1402 MDAB







# Contrôleur *digital*



Antibactérien



Température



Éclairage LED



Contrôle de l'humidité



Circulation de l'air

Nos contrôleurs très efficaces nous permettent de maintenir l'atmosphère à une température et une humidité spécifique et stables pour une maturation correcte de la viande. L'air, la disposition correcte des pièces avec suffisamment de séparation et le contrôle de l'évaporation de l'eau contenue à l'intérieur des muscles est fondamentale dans le processus où le cinquième du volume est perdu et les saveurs sont concentrées. L'environnement idéal est de 1,5° à 3°C avec une humidité entre 50-60% et les pièces doivent être laissées pour au moins 28 jours, bien que chaque type de viande soit différente.

# AGGB

AGB 701 MDA



AGB 701 MDAB



# Modèle AGB 701

## AGB 701 MDA · AGB 701 MDAB

Cabines de maturation de viande à sec

Température  
0°C / +16°C  
40% HR / 85% HR



Classe climatique  
4/38°C



Réfrigérant  
R-290



**DESCRIPTION:** Armoire de maturation de la viande conçue pour réaliser le processus connu sous le nom de vieillissement à sec de manière simple, sûre et efficace en obtenant les meilleurs résultats en termes de saveur, de texture et d'arômes.

**EXTÉRIEUR:** Extérieur en acier inoxydable AISI 304 ou en acier galvanisé laqué noir (B).

**INTÉRIEUR:** En acier inoxydable AISI 304, avec guides et fond emboutis et joints courbés pour faciliter le nettoyage.

**CONTROLEUR:** Contrôleur numérique avec contrôle de la température et de l'humidité et clavier tactile.

**ÉCLAIRAGE:** Incorporation d'un éclairage LED, couleur spéciale pour la viande. Cela permet de réduire la consommation d'énergie entre 80 et 90 % par rapport à une ampoule traditionnelle.

**PORTE:** Avec système de fermeture automatique, serrure d'ouverture et double thermocouple à basse émission + charge d'argon.

MODÈLE	MESURES	ACIER INOX	ÉPAISSEUR	CAPACITE (L)	DOTATION	PUISSANCE (W)	CAPACITE DE REFROIDISSEMENT (W)	FREQUENCE DE LA TENSION (V/PH/Hz)	PRIX
<b>AGB 701 MDA</b>	687 X 868 X 2130	AISI 304	75	560	1 comptoir de boucherie + 2 étagères en acier inoxydable	870	690	230V/ 1ph/ 50Hz	
<b>AGB 701 MDAB</b>	687 X 868 X 2130	Acier Laqué Noir / AISI 304	75	560	1 comptoir de boucherie + 2 étagères en acier inoxydable	870	690	230V/ 1ph/ 50Hz	

**Option:** Stérilisateur UVC + ozone



AGB 1402 MDA

# AGB



AGB 1402 MDAB

# Modèle AGB 1402

## AGB 1402 MDA · AGB 1402 MDAB

Cabines de maturation de la viande par vieillissement à sec

Température  
0°C / +16°C  
40% HR / 85% HR



Classe climatique  
4/38°C



Réfrigérant  
R-290



**DESCRIPTION:** Armoire de maturation de la viande conçue pour réaliser le processus connu sous le nom de vieillissement à sec de manière simple, sûre et efficace en obtenant les meilleurs résultats en termes de saveur, de texture et d'arômes.

**EXTÉRIEUR:** Extérieur en acier inoxydable AISI 304 ou en acier galvanisé laqué noir (B).

**INTÉRIEUR:** En acier inoxydable AISI 304, avec guides et fond emboutis et joints courbés pour faciliter le nettoyage.

**CONTROLEUR:** Contrôleur numérique avec contrôle de la température et de l'humidité et clavier tactile.

**ÉCLAIRAGE:** Incorporation d'un éclairage LED, couleur spéciale pour la viande. Cela permet de réduire la consommation d'énergie entre 80 et 90 % par rapport à une ampoule traditionnelle.

**PORTE:** Avec système de fermeture automatique, serrure d'ouverture et double thermocouple à basse émission + charge d'argon.

MODÈLE	MESURES	ACIER INOX	ÉPAISSEUR	CAPACITE (L)	DOTATION	PUISSANCE (W)	CAPACITE DE REFROIDISSEMENT (W)	FREQUENCE DE LA TENSION (V/PH/Hz)	PRIX
<b>AGB 1402 MDA</b>	1385 X 868 X 2130	AISI 304	75	1240	2 comptoir de boucherie + 4 étagères en acier inoxydable	1380	690	230V/ 1ph/ 50Hz	
<b>AGB 1402 MDAB</b>	1385 X 868 X 2130	Acier Laqué Noir / AISI 304	75	1240	2 comptoir de boucherie + 4 étagères en acier inoxydable	1380	690	230V/ 1ph/ 50Hz	

**Option:** Stérilisateur UVC + ozone



VC 1400



VC 2010

VC

\*Disponibile Ottobre

# Modèle VC

## VC 1400 · VC 2010

Vitrine fermée réfrigérée

Température  
0°C / +16°C  
40% HR / 85% HR



Classe climatique  
4/38°C



Réfrigérant  
R-290



**DESCRIPTION:** Les vitrines fermées VC, garantissent la réfrigération et la présentation correcte des aliments et des boissons en offrant dans ce cas la possibilité d'accéder facilement à l'intérieur de la vitrine aussi bien par l'arrière que par l'avant grâce au système innovant d'ouverture frontale, unique sur le marché.

**ÉCLAIRAGE:** LED standard haute luminosité dans un ton chair spécial.

**PORTES:** Frontales rabattables pour faciliter l'accès et le nettoyage de l'équipement. Portes arrière avec poignée double équipé d'un retour automatique et d'un coupe-froid plat sans nettoyage, avec la possibilité de l'acheter avec une porte vitrée. Avec poignée intégrée et charnière pivotante avec serrure d'ouverture.

MODÈLE	MESURES	ACIER INOX	ÉPAISSEUR	CAPACITE (L)	DOTATION	PUISSANCE (W)	CAPACITE DE REFROIDISSEMENT (W)	FREQUENCE DE LA TENSION (V/PH/Hz)	PRIX
<b>VC 1400 MDA</b>	1.384 X 740 X 1.060	AISI 304	70	470	Étagères 2/2	551	687	230V / 1 / 50 Hz	
<b>VC 1400 MDAB</b>	1.384 X 740 X 1.060	Acier Laqué Noir / AISI 304	70	470		551	687	230V / 1 / 50 Hz	
<b>VC 2010 MDA</b>	2.011 X 740 X 1.060	AISI 304	70	710	Étagères 3/2	557	687	230V / 1 / 50 Hz	
<b>VC 2010 MDAB</b>	2.011 X 740 X 1.060	Acier Laqué Noir / AISI 304	70	710		557	687	230V / 1 / 50 Hz	



# AC

AC 280 MDAB

\*Disponibile Novembre



# Modèle AC 280

## AC 280 MDAB

Cabines de maturation de viande à sec

Température  
0°C / +16°C  
40% HR / 85% HR



Classe climatique  
4/38°C



Réfrigérant  
R-290



**DESCRIPTION:** Armoire de maturation de la viande conçue pour réaliser le processus connu sous le nom de vieillissement à sec de manière simple, sûre et efficace en obtenant les meilleurs résultats en termes de saveur, de texture et d'arômes.

**EXTÉRIEUR:** en acier galvanisé laqué noir.

**INTÉRIEUR:** En acier inoxydable AISI 304.

**CONTROLEUR:** Contrôleur numérique avec contrôle de la température et de l'humidité et clavier tactile.

**ÉCLAIRAGE:** Incorporation d'un éclairage LED, couleur spéciale pour la viande. Cela permet de réduire la consommation d'énergie entre 80 et 90 % par rapport à une ampoule traditionnelle.

**PORTE:** Avec système de fermeture automatique, serrure d'ouverture et double thermocouple à basse émission + charge d'argon.

MODÈLE	MESURES	ACIER INOX	ÉPAISSEUR	CAPACITÉ (L)	DOTATION	PUISSANCE (W)	CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT (W)	FREQUENCE DE LA TENSION (V/PH/Hz)	PRIX
<b>AC 280 MDAB</b>	600 X 656 X 1645	Acier Laqué Noir / AISI 304	50	340	3 Étagères	720	343	230V/ 1ph/ 50Hz	

# AMC Total Glass



# Modèle AMC

## TOTALE GLACE

### AMC 671 · AMC 871

Température  
+0°C / +4°C  
40% HR / 85% HR



Réfrigérant  
R-290



Total verre

**DESCRIPTION:** Armoire de maturation de la viande avec 4 côtés en verre, idéale pour le vieillissement à sec de la viande avec système de refroidissement ventilé, contrôlé avec une température humide et contrôlée.

**CONTRÔLEUR:** Thermostat Soft Touch avec écran graphique de 2,8" et clavier tactile.

**ÉCLAIRAGE:** Double bande LED, tonalité spéciale viande.

**EXTÉRIEUR:** Standard en Quartz Argenté, vérifier le prix et la disponibilité pour Noir, Blanc et Brun Rouillé.

**VERRE:** Verre spécial pour protéger le contenu de l'unité des rayons UV.

MODELE	MESURES	MATERIEL	COTES DU CRISTAL	CAPACITE (L)	DOTATION	PUISSANCE (W)	FREQUENCE DE LA TENSION (V/PH/Hz)	PRIX
AMC 671 4 L	650 X 650 X 1900	Triple vitrage sans aluminium	4	450	Double barre comptoir de boucherie et 3 étagères	992	220/50 Hz	
AMC 871 4 L	850 X 650 X 1900		4	600		997	220/50 Hz	
AMC 671 4 XL	650 X 650 X 2300		4	600	Double barre comptoir de boucherie et 5 étagères	1260	220/50 Hz	
AMC 871 4 XL	850 X 650 X 2300		4	780		1265	220/50 Hz	

A dramatic, low-key photograph of a hand sprinkling salt onto a piece of meat on a dark plate. The scene is lit from the side, creating a strong contrast between the illuminated salt and the dark background. The meat is a large, thick cut, possibly a brisket or tripe, with a rich, reddish-brown color. The salt is captured mid-air, creating a vertical trail of white crystals. The hand is positioned at the top right, and the plate is at the bottom right. The overall mood is one of culinary precision and attention to detail.

# Infrico

**Infrico France**

[infrico.fr](http://infrico.fr) ZAC des Portes d L'Océane OUEST.

72650 SAINT SATURNIN (FRANCE)

02 43 42 00 33

02 43 42 28 07



[www.Infrico.com](http://www.Infrico.com)