



ARMOIRES DE MATURATION



***Le «must have» de
chaque boucherie
ou steak-house !***

www.mapal.fr

NOS MODÈLES D'AMOIRES DE MATURATION

« À POSER »

« SUR PIEDS »



	Hauteur : 1350 mm Code	Hauteur : 2200 mm Code
Poignée à gauche	8346G.01	8342.01
Poignée à droite	8346D.01	8341.01
Accessoires		
Portique de suspension	8343.01	8343.01
Étagère	8344.01	8344.01



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- **Vitrine de maturation en acier inoxydable avec 3 ou 4 faces vitrées selon le modèle.**



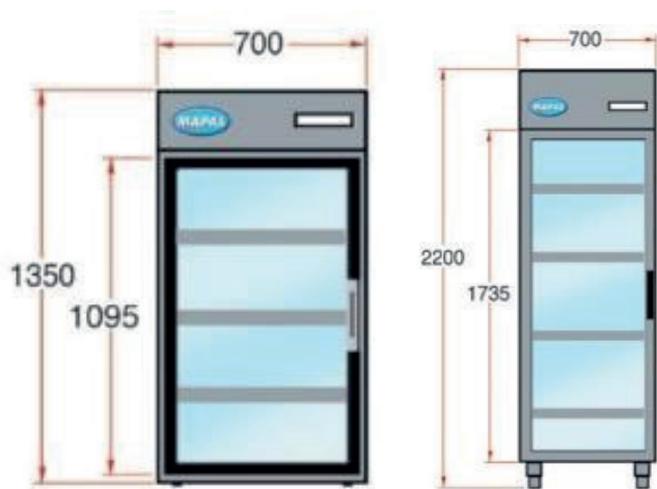
- **Filtre à charbon et stérilisation de l'air par lampe UV**
- **Éclairage interne : 2 x 18W lampes LED**
Solution d'éclairage rosé pour une meilleure mise en valeur de la viande.



- **Régulateur électronique connecté (technologie WIFI et Bluetooth) avec écran digital LCD qui permet la gestion de la température, de l'humidité, de la ventilation de l'armoire et le suivi (historique et temps réel) du processus de maturation.**



- **Option : étagères perforées (dim. 590 x 490 x 30mm) ou portique de suspension crochets**
- **12 ou 24 niveaux de réglage (selon modèle) réglables tous les 60 mm**



- Dimensions hors tout : largeur 700 mm, profondeur 800 mm, hauteur 1350/2200 mm
- Puissance électrique : 500 W
- Alimentation électrique : 230 Volts 1 Phase 50 Hz
- Taux d'humidité : 60-85%
- Unité de refroidissement intégrée, agent réfrigérant R290
- Dégivrage automatique avec évaporation des condensats
- Filtre à charbon
- Supports pour étagères suspendues ou barres de suspension
- Conteneur amovible pour les liquides (plasma sanguin, graisses, déchets etc...)
- Disponible en acier inoxydable
Autre couleur RAL sur demande spéciale

Nos armoires de maturation modernes & design sont utilisées pour présenter et conserver de manière optimale les viandes maturées dans des conditions idéales. La maturation de viande va permettre de bénéficier de la meilleure qualité de viande possible en assurant **une tendreté et des saveurs uniques !**

Nos armoires de maturation permettent de gérer la température, le taux d'humidité et la ventilation dans l'enceinte de la vitrine afin d'avoir les meilleures conditions possibles pour une maturation parfaite.

PROCESSUS DE MATURATION DE LA VIANDE



Les morceaux frais peuvent être maintenus dans notre cave de maturation pendant **une période de 4 à 12 semaines** (en fonction de la race et de la pièce) à **une température basse contrôlée de 1°C avec une humidité de 70 à 85%**.

Grâce à l'humidité qui s'évapore lentement du muscle, la viande atteint une grande concentration de saveur, tandis que l'enzyme naturelle (protéase) décompose le tissu conjonctif du muscle, ce qui entraîne une plus grande tendreté de la viande.

La ventilation va permettre de maîtriser un flux d'air stable et sain pour empêcher les bactéries de se développer. Nos caves garantissent une circulation de l'air sans entrave et une sécurité hygiénique totale grâce à une stérilisation par lampe UV et une filtration par filtre à charbon.

Pendant le fonctionnement de l'armoire, les variations de température sont minimales et sont étroitement liées aux variations du taux d'humidité. Un contrôleur spécialement sélectionné régule le processus de manière à ce que la température ne dépasse jamais la plage autorisée.

Cela signifie que pendant le fonctionnement de l'armoire, des cycles de changements du niveau d'humidité et de température se produisent pour maintenir les conditions appropriées et stables à l'intérieur de l'armoire.



Ces changements sont également visibles sur l'écran de l'armoire, qui indique les valeurs réelles de température et d'humidité à un moment donné et non des points de consignes fixes.

En cas d'éventuelles déviations à long terme de la température ou du taux d'humidité par rapport aux valeurs fixées, le contrôleur déclenche une alarme qui permet de réagir rapidement.



Parc d'activités de la Houssoye
Rue Ambroise Paré 59280 BOIS-GRENIER - France
Tel : +33 (0)3 20 103 410
E-mail : sofinor@sofinor.com
www.mapal.fr