

Morue: 38220759

**Table en acier inoxydable avec côtés sur étagère de 600 mm de profondeur
400x600 mm**



Description

Les armoires de maturation sont des réfrigérateurs professionnels adaptés à la maturation de la viande.

Qu'est-ce que la maturation ?

La maturation est un processus de maturation de la viande qui utilise la température et l'humidité pour rendre la viande plus tendre et plus juteuse. Elle est principalement utilisée pour les morceaux de viande fins, dont le goût est rehaussé par ce processus.

Processus de maturation de la viande

La maturation est un processus biochimique naturel qui s'opère sur la viande obtenue à partir des muscles squelettiques des animaux. Le muscle est en effet particulièrement dur, mais aussi très savoureux ; grâce à la maturation, la viande musculaire devient plus tendre et sa saveur plus

intense, ce qui la rend comestible et lui confère un goût excellent. La viande maturée est conservée au réfrigérateur pendant des périodes allant de 10 à plusieurs jours, en fonction du type et de la coupe de la viande. La température varie de 0°C à +4°C.

Caractéristiques des armoires de maturation

Les armoires de maturation sont des réfrigérateurs équipés d'un thermostat de régulation permettant de sélectionner la température et l'humidité les plus appropriées pour les processus de séchage et de maturation.

La structure, tant externe qu'interne, est en acier inoxydable, un matériau adapté au contact avec les aliments. La porte d'entrée peut être aveugle ou vitrée ; dans ce dernier cas, elle peut également servir de vitrine d'exposition de la viande en cours de maturation.

Les dimensions varient, de deux à quatre étagères internes. La réfrigération est de type ventilé, avec un ventilateur interne qui répartit uniformément la température afin de maintenir toutes les viandes froides à l'intérieur au même degré de maturation.

Les autres caractéristiques des armoires à assaisonnement sont les suivantes

- plage de réglage de la température de -2°C à +10°C ;
- régulation de l'humidité de 40% à 90% ;
- capacité jusqu'à 1365 l
- dégivrage automatique par résistance électrique ;
- lampe UV germicide à led ;
- bac de récupération des condensats ;
- panneau de contrôle à écran tactile ;
- module de connexion Wi-Fi pour la gestion à distance.

Toutes ces options peuvent varier en fonction du modèle choisi.

Comment nettoyer les armoires de maturation

Les armoires de maturation accueillent de la viande crue pendant de longues périodes. De nombreux modèles sont équipés d'une lampe germicide qui prévient et évite la contamination bactérienne. En plus de ce dispositif, il est conseillé de nettoyer l'intérieur du réfrigérateur à viande à l'aide d'une éponge non abrasive et d'un détergent de cuisine normal et non agressif.

Armoires de maturation sur Ristoattrezzature

Les armoires de maturation sont disponibles dans notre catalogue sous différents modèles, de différentes tailles et fonctionnalités.

Toutes les armoires de maturation sont marquées CE.

Dimensions

Dimensioni esterne	400x600x850 mm
--------------------	----------------

