



CAVAS DRY AGED

by Infrico



 **Infrico**



ÍNDICE

INDEX

5. Cavas de maduración Infrico
Infrico aging cellar

7. Controlador Digital
Digital Controller

9. Nuevo: AC 140 Compact
New: AC 140 Compact

11. Modelo AC 280
AC 280 Model

13. Modelo AGB 701
AGB 701 Model

15. Modelo AGB 1402
AGB 1402 Model

17. Modelo VC 1400 · 2010
VC 1400 · 2010 Model

19. Modelo TOTAL GLASS
TOTAL GLASS Model

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



Calidad y sabor

quality and flavour



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.

AGB 1402 MDAB





Controlador *digital* digital controller



Antibacterial
Antibacterial



Temperatura
Temperature



Iluminación Led
Led Illumination



Control Humedad
Humidity Control



Flujo de aire
Air Flow

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

Nuevo compact



AC 140 MDAB

Modelo AC 140

AC 140 MDAB

Armario madurador de carne Dry Aging formato compact.
Meat maturation cabinet Dry Aging Compact.

Rango Tª y HR · Operating temp and humidity
(0°C / 16°C)
(40% HR / 85% HR)



Clase climática · Climate class
4 (30°C, 55%HR)



Refrigerante · Refrigerant
R600a



DESCRIPCIÓN: Armario madurador de carnes de tamaño pequeño, diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor textura y aromas.

EXTERIOR: Acero Lacado Negro

INTERIOR: Acero inoxidable AISI 304, con guías que permiten una higiene perfecta.

CONTROLADOR: Digital de alta precisión garantiza una temperatura óptima y un almacenamiento seguro de los alimentos.

ILUMINACIÓN: Led de serie con tonalidad especial para carne.

PUERTA: De doble cristal, con sistema de autocierres, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo. Burlete magnético.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AC 140 MDAB	600 x 680 x 824	Acero Lacado Negro / AISI 304	50	141	1 Estante de 400 x 460 1 Shelving 400 x 460	115	195	230V/ 1ph/ 50Hz	

Opcional / Optional:

Manejo control digital bluetooth o wifi · Operating digital control bluetooth or wifi
Estantes adicionales - Ruedas (consultar precio) · Additional shelves - Casters (consult price)
115V/1ph/60Hz - 230V/1ph/60Hz Sin incremento · Without supplement

DESCRIPTION: Small size meat maturation cabinet, designed to carry out the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavor, texture and aromas.

EXTERIOR: Black Lacquered Steel

INTERIOR: AISI 304 Stainless Steel, with guides that allow a perfect hygiene.

CONTROLLER: High precision digital controller guarantees optimum temperature and safe food storage.

LIGHTING: Standard LEDs with a special meat tone.

DOOR: Double glass door, with self-closing system, opening lock and double low emissivity thermopane. Magnetic weatherstripping.



AC

AC 280 MDAB

Modelo AC 280

AC 280 MDAB

Armario madurador de carne Dry Aging
Meat maturation cabinets Dry Aging

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Armario madurador de carnes tamaño medio, diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.

EXTERIOR: Acero lacado negro.

INTERIOR: En acero inox AISI 304.

CONTROLADOR: Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Incorporación de iluminación LED tonalidad especial carne. Llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

PUERTA: Con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AC 280 MDAB	600 X 656 X 1645	Acero Lacado Negro / AISI 304	50	340	3 estantes 3 shelves	720	343	230V/ 1ph/ 50Hz	

DESCRIPTION: Meat maturation cabinet designed to make the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavour, texture and scents.

EXTERIOR: Black lacquered galvanised steel.

INTERIOR: In AISI 304 stainless steel.

CONTROLLER: Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.

LIGHTING: Incorporation of special LED lighting for meat, reducing energy consumption by between 80% and 90%, compared to a traditional light bulb.

DOOR: With self-closing system, opening lock and double low-emission double pane glass + argon charge.

AGB

AGB 701 MDA



AGB 701 MDAB



Modelo AGB 701

AGB 701 MDA · AGB 701 MDAB

Armarios maduradores de carne Dry Aging
Meat maturation cabinets Dry Aging

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Armario madurador de carnes diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.

EXTERIOR: Exterior en acero inox AISI 304 o acero galvanizado lacado negro (B).

INTERIOR: En acero inox AISI 304, con guías y fondo embutidos y uniones curvas para facilitar la limpieza

CONTROLADOR: Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Incorporación de iluminación LED, tonalidad especial para carne. Llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

PUERTA: Con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/HZ) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AGB 701 MDA	687 X 868 X 2130	AISI 304	75	560	1 barra carnicera + 2 estantes inox 1 meat bar set + 2 inox shelves	870	690	230V/ 1ph/ 50Hz	
AGB 701 MDAB	687 X 868 X 2130	Acero Lacado Negro / AISI 304	75	560	1 barra carnicera + 2 estantes inox 1 meat bar set + 2 inox shelves	870	690	230V/ 1ph/ 50Hz	

Opcional / Optional: Esterilizador UVC+Ozono · UVC+Ozone Steriliser

DESCRIPTION: Meat maturation cabinet designed to make the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavour, texture and scents.

EXTERIOR: Exterior in AISI 304 stainless steel or black lacquered galvanised steel (B).

INTERIOR: In AISI 304 stainless steel, with recessed guides and curved bottom and joints for easy cleaning.

CONTROLLER: Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.

LIGHTING: Incorporation of special LED lighting for meat, reducing energy consumption by between 80% and 90%, compared to a traditional bulb.

DOOR: With self-closing system, opening lock and low-emission double pane glass + argon charge.



AGB 1402 MDA

AGEB

AGB 1402 MDAB



Modelo AGB 1402

AGB 1402 MDA · AGB 1402 MDAB

Armarios maduradores de carne Dry Aging
Meat maturation cabinets Dry Aging

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Armario madurador de carnes diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.

EXTERIOR: Exterior en acero inox AISI 304 o acero galvanizado lacado negro (B).

INTERIOR: En acero inox AISI 304, con guías y fondo embutidos y uniones curvas para facilitar la limpieza

CONTROLADOR: Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Incorporación de iluminación LED, tonalidad especial para carne. Llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

PUERTA: Con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AGB 1402 MDA	1385 X 868 X 2130	AISI 304	75	1240	2 barra carniceras + 4 estantes inox 2 meat bar set + 4 inox shelves	1380	690	230V/ 1ph/ 50Hz	
AGB 1402 MDAB	1385 X 868 X 2130	Acero Lacado Negro / AISI 304	75	1240	2 barra carniceras + 4 estantes inox 2 meat bar set + 4 inox shelves	1380	690	230V/ 1ph/ 50Hz	

Opcional / Optional: Esterilizador UVC+Ozono · UVC+Ozone Steriliser

DESCRIPTION: Meat maturation cabinet designed to make the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavour, texture and scents.

EXTERIOR: Exterior in AISI 304 stainless steel or black galvanised lacquered steel (B).

INTERIOR: In AISI 304 stainless steel, with deep-drawn guides and bottom and curved joints for easy cleaning.

CONTROLLER: Digital controller with temperature and humidity control and touch keyboard.

LIGHTING: Incorporation of special LED lighting for meat, reducing energy consumption by between 80% and 90%, compared to a traditional bulb

DOOR: With self-closing system, opening lock and double low-emission thermocouple + argon charge.



VC 1400



VC 2010

Modelo VC

VC 1400 · VC 2010

Vitrina Cerrada Refrigerada
Refrigerated Closed Display Case

Temperatura · Temperature
0°C / +16°C
40% HR / 85% HR



Clase climática · Climate class
4/38°C



Refrigerante · Refrigerant
R-290



DESCRIPCIÓN: Vitrinas Cerradas VC, garantizan la correcta refrigeración y exposición de alimentos y bebidas ofreciendo en este caso, la posibilidad de acceder cómodamente al interior de la vitrina tanto por la parte trasera como por la parte delantera de la misma gracias al innovador sistema de apertura frontal, único en el mercado.

ILUMINACIÓN: LED de serie de alta luminosidad tonalidad especial carne.

PUERTAS: Frontal abatible para fácil acceso y limpieza del equipo. Traseras con tirador de doble agarre dotadas con retorno automático y burlete plano cleanless, con opción de adquirirlo con puerta de cristal. Con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	ACERO INOX STAINLESS STEEL	ESPESOR THICKNESS	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) COOLING CAPACITY	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
VC 1400 MDA	1.384 X 740 X 1.060	AISI 304	70	470	Estantes 2/2	551	687	230V / 1 / 50 Hz	
VC 1400 MDAB	1.384 X 740 X 1.060	Acero Lacado Negro / AISI 304	70	470	Shelving 2/2	551	687	230V / 1 / 50 Hz	
VC 2010 MDA	2.011 X 740 X 1.060	AISI 304	70	710	Estantes 3/2	557	687	230V / 1 / 50 Hz	
VC 2010 MDAB	2.011 X 740 X 1.060	Acero Lacado Negro / AISI 304	70	710	Shelving 3/2	557	687	230V / 1 / 50 Hz	

DESCRIPTION: Closed display cabinets VC, guarantee the correct refrigeration and display of food and beverages, offering in this case, the possibility of easy access to the inside of the display case from both the back and the front, thanks to the innovative front opening system, unique on the market.

LIGHTING: High luminosity LED lighting for meat as standard.

DOORS: Front hinged for easy access and cleaning of the equipment. Rear doors with double-grip handle fitted with automatic return and cleanless flat weatherstrip, with the option of purchasing it with glass door. With integrated handle and pivoting hinge with opening lock.

AMC TotalGlass



Modelo AMC

TOTAL GLASS

AMC 671 · AMC 871

Temperatura · Temperature
+0°C / +4°C
40% HR / 85% HR



Refrigerante · Refrigerant
R-290



Armario madurador de carne en cristal
Meat maturation cabinets Dry Aging total Glass

DESCRIPCIÓN: Armario Madurador de carne con 4 caras de cristal, ideal para el envejecimiento en seco de la carne con temperatura con sistema de refrigeración ventilada y humedad controlada.

CONTROLADOR: Termostato Soft Touch con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil.

ILUMINACIÓN: Doble tira de LED, tonalidad especial para carne.

EXTERIOR: Estándar en Silver Quartz, consultar precio y disponibilidad para Negro, Blanco y Brown Rusty.

VIDRIOS: Especiales que protegen el contenido del equipo de los rayos UV

MODELO MODEL	MEDIDAS MEASURES	MATERIAL MATERIAL	CARAS CRISTAL CRISTAL SIDES	CAPACIDAD (L) CAPACITY	DOTACIÓN DOTATION	POTENCIA (W) POWER	TENSIÓN FRECUENCIA (V/PH/Hz) VOLTAGE FREQUENCY	PRECIO PRICE
AMC 671 4 L	650 X 650 X 1900	Triple cristal sin perfilera de aluminio <i>Triple glazing without aluminum profiles</i>	4	450	Doble barra carnicera y 3 estantes	992	220/50 Hz	
AMC 871 4 L	850 X 650 X 1900		4	600	Double meat bar and three shelves	997	220/50 Hz	
AMC 671 4 XL	650 X 650 X 2300		4	600	Doble barra carnicera y 5 estantes	1260	220/50 Hz	
AMC 871 4 XL	850 X 650 X 2300		4	780	Double meat bar and five shelves	1265	220/50 Hz	

DESCRIPTION: Meat maturing cabinet with 4 glass sides, ideal for dry ageing of meat with ventilated refrigeration system and controlled humidity.

CONTROLLER: Soft Touch thermostat with 2.8" graphic display and touch keyboard.

LIGHTING: Double LED strip, special meat tone.

EXTERIOR: Standard in Silver Quartz, check price and availability for Black, White and Brown Rusty.

GLASS: Special glass to protect the contents of the unit from UV rays.

Infrieco

PT MULTI FLASHINDO KARISMA

□ JAKARTA

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No.4,
Maphar. Jakarta - Indonesia 11160
Phone: +62 21 626 8758
Whatsapp: +62 811 9144 617
Email: sales.dept@mfk.co.id

□ SURABAYA

Jl. Saroni Jiwo No.4, Prapen
Surabaya - Indonesia 60299
Phone: +62 31 847 1460
Whatsapp: +62 811 9611 2726
Email: surabaya@mfk.co.id

□ BALI

Jl. Sunset Road No.108b, Kec. Kuta
Kab. Badung. Bali - Indonesia 80361
Phone: +62 361 934 2633
Whatsapp: +62 811 1992 5492
Email: sales.bali@mfk.co.id

□ SERVICE CENTER

Jl. Kamal raya No.9 Unit G, RT 01/RW 06
Tegal Alur. Cengkareng - Indonesia 11820
Phone: -
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@mfk.co.id

