

NOUVEAU

De la viande maturée, votre spécialité !

Pour réaliser votre spécialité d'entreprise, Ideal-Ake, en collaboration avec nos experts en froid industriel, a développé une chambre de maturation à haute performance dans laquelle de la viande spécialement sélectionnée peut être séchée et maturée.

Notre chambre de maturation Dry Age permettant de maturer nos meilleurs steaks, rosbifs et côtes de bœuf pendant au moins 28 jours, garantit le meilleur goût de viande. L'humidité ambiante (85%), la circulation d'air et la température (entre 0°C et 1°C) sont strictement contrôlées en continu. L'humidité présente dans la viande s'évapore et les enzymes naturels fragmentent les protéines du muscle, ce qui donne toute la saveur et la texture tendre à la viande.

Dry Aging

Dry Aging est le procédé de maturation de viande qui est uniquement applicable à la viande de très grande qualité et parfaitement marbrée. La maturation permet d'obtenir les saveurs de viande les plus intenses.



POSSIBILITÉS

- largeurs standardisées : 1100 - 1500 - 1980 mm
- prête à l'emploi ou prévue d'une installation de froid externe
- température réglable de 0 à 4°C
- installation au choix : la viande sera pendue aux barres ou sera étalée sur des grilles en acier inoxydable, la combinaison des deux systèmes est possible
- paroi latérale et/ou derrière en finition polie ou en verre isolant
- livrable en couleurs RAL, par le biais d'un revêtement en poudre, compatible aux applications alimentaires
- également livrable avec ionisation pour augmenter la sécurité antibactérienne



FINITION

- totalement en acier inoxydable 1.4301
- portes coulissantes en verre isolant
- éclairage LED pour une présentation optimale de la viande
- finition hygiénique standardisée pour un entretien facile conformément aux exigences HACCP

AVANTAGES ET ENTRETIEN FACILE

- des étagères spécialement conçues en acier inoxydable garantissent une répartition de température optimisée autour de la viande exposée
- finition hygiénique H3 : les parois du fond, latérales et du côté supérieur ont été soigneusement fermées par soudure à la technique du laser afin d'éviter des épaufrures
- portes à fermeture automatique en verre isolant, prévues d'un système coulissant breveté
- la commande est facile à programmer et est agréable d'emploi



**LE GOÛT TENDRE ET LA SAVEUR DE 'DRY AGED BEEF'
(ou de viande maturée) SE FONT REMARQUER !**

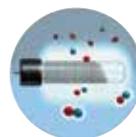
PROCÉDÉ

Dry Aged se traduit par « séché par maturation ». Le procédé de Dry Aging ou maturer a lieu dans une salle ou une chambre de maturation. La température y appliquée s'élève de zéro à deux degrés. Dry Aging signifie tout simplement que la viande est conservée dans un espace réfrigéré d'humidité ambiante stable pendant deux, trois ou quatre semaines. Ce qui en résulte est comparable au mûrissement de gibier. Des enzymes sont responsables de la décomposition des protéines pendant la maturation et dès lors de la pureté et de la densité de la viande. La décomposition de protéines en elle-même rend la viande plus tendre et crée les différentes saveurs. De la viande maturée ou Dry Aged beef a donc plus de goût et est plus tendre. **C'est la raison pour laquelle cette viande est très demandée par les amateurs.**



OPTIONS

- régulateur de froid avec affichage graphique et fonction log HACCP
- ionisation:
 - réduit fortement le développement bactérien comme la Listeria
 - évite de la moisissure
 - évite de la contamination croisée
- livrable en couleur RAL par le biais d'un revêtement en poudre compatible aux applications alimentaires



(dimensions en mm)	FKV-F 1100	FKV-F 1500	FKV-F 1980
dimensions extérieures:			
↔ Largeur x profondeur x hauteur	1100 x 600/500x1350/1650	1500 x 600/500x1350/1650	1980 x 600/500x1350/1650
❄ Puissance frigorifique VT-10°C	305 Watt	540 Watt	720 Watt
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a	R 134a
🌡 Zone de température	+0°C à +2°C	+0°C à +2°C	+0°C à +2°C
⚡ Puissance électrique, prête à l'emploi	380 Watt	520 Watt	570 Watt
🔌 Consommation énergétique	6,84 kW/24h	9,36 kW/24h	10,26 kW/24h
Alimentation	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

COMPRISES :

- régulateur frigorifique
- élément de chauffage
- éclairage LED
- régulateur de dérivation des gaz chauds
- régulateur d'humidité
- verre chauffé

