

Mondino ★
DRY AGED ★ ★ ★ ★ ★
EMC520 ★



NUEVO MADURADOR DE CARNE

EQUIPADA CON LA POTENCIA DEL OZONO
Y CONSTRUIDA CON LA CALIDAD DE **MONDINO**

www.mondinosrl.com.ar

MADURADOR DE CARNE

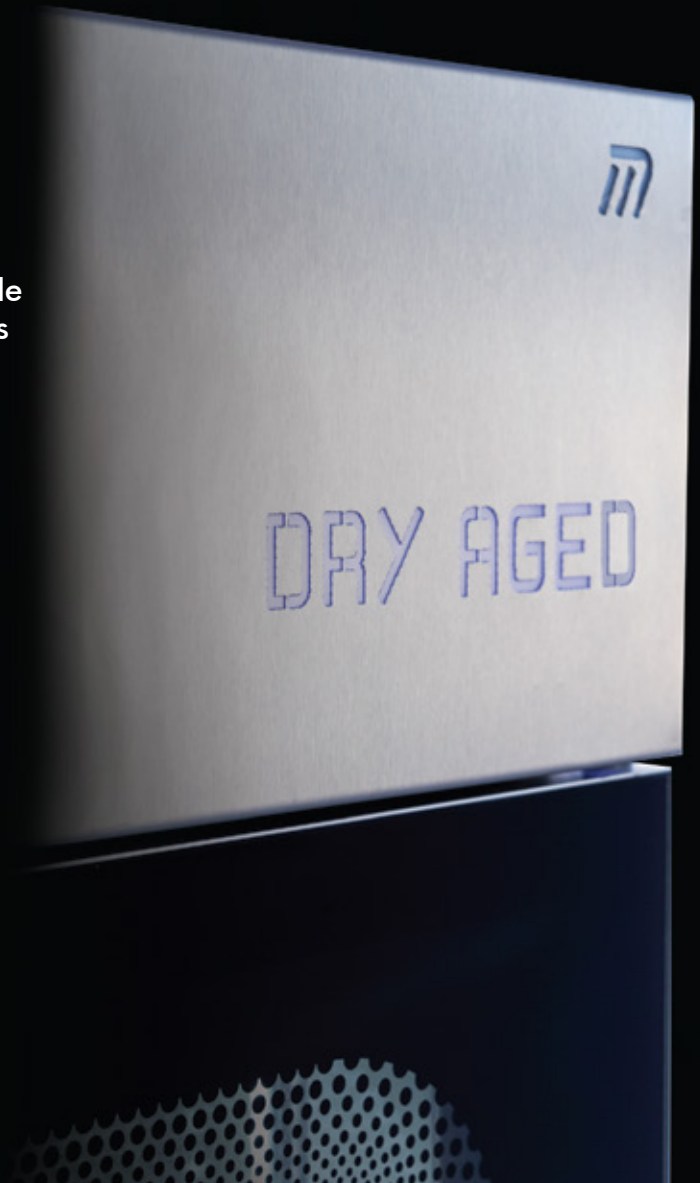
Mondino DRY AGED EMC520

La maduración de la carne es un proceso específico que hace que la carne sea más tierna, y sobre todo más sabrosa. El Madurador de carne Mondino DRY AGED EMC520, garantiza el proceso de forma fiable, 100% segura y con un control exhaustivo, para lograr resultados perfectos.

A lo largo de la maduración ocurren algunos procesos bioquímicos que modifican la estructura de la carne haciéndola comestible, aumentando su sabor, y produciendo una agradable percepción sensorial en el consumidor.

El resultado de nuestro equipo fabricado en Argentina, diseñado específicamente para la maduración de la carne, con una serie de funcionalidades clave.

El Madurador Mondino DRY AGED EMC520 de línea total Acero Inox, y de cuidado diseño, es perfecto para ser expuesto en Hoteles y Restaurant.



LA POTENCIA DEL OZONO

Tecnología O³

El ozono gaseoso permite el más seguro control de atmósferas en cámaras de oreo, esto, además de la eliminación de todo riesgo de contaminación,

Este control de atmósfera al interior de las cámaras, permiten un ahorro de energía en generación de frío y, fundamentalmente, constituye un reaseguro de conservación de mercadería en caso de que se suspenda temporalmente el suministro eléctrico.

Este sistema no usa ningún producto químico, beneficiándose del potencial saludable del oxígeno.

Los resultados de la conservación de alimentos en cámaras frigoríficas con una atmósfera ozonizada se pueden resumir en los siguientes:

- Ahorra energía en generación de frío.
- Conservación más prolongada de los alimentos.
- Conservación del peso inicial con alto grado de humedad.
- Mejor calidad interna.
- Disminuye 70% la merma en oreo por control de atmósfera.
- Elimina 100 % de E. Coli, Coliformes y Mesófilos.
- Reasegura la conservación de mercadería aún en prolongados cortes eléctricos.
- Mejora condiciones organolépticas de la carne.

ENSAYO DE MADURACIÓN

Los resultados de testeos de la Mondino DRY AGED EMC520 reflejan resultados altamente satisfactorios.

Hemos sometido la carne sin frío realizando cortes de energía voluntarios de más de 12hs sin perder la maduración e inocuidad de la misma.

Podemos asegurar entonces la calidad de maduración aún sin frío por períodos muy largos de horas.



Mondino
DRY AGED
EMC520



CT01 es un revolucionario sistema de control programable equipado con un software dedicado al procesamiento de alimentos de forma tradicional. Muy intuitivo y fácil de usar gracias a una gran pantalla 7 pulgadas en color con alta resolución gráfica, gestiona automáticamente el control secuencial de todas las etapas de maduración de la carne, midiendo también los procesos de fermentación.

El equipo gestiona automáticamente todos los parámetros, pero todo es personalizable para lograr un producto exclusivo. Este madurador transforma la carne en piezas tiernas y jugosas, maduras de forma segura.

Mondino
DRY AGED
EMC520

El Madurador Mondino DRY AGED EMC520 reproduce los microclimas ideales y específicos para la maduración correcta de la carne, y además en tiempo récord.

Hay Dos modelos de Madurador Mondino DRY AGED EMC520 / EMC120 en diferentes capacidades, para adaptarse a todas las necesidades.

La línea Color, de cuidado diseño, convierte al Madurador Mondino DRY AGED en un mueble sofisticado e innovador para dar personalidad a cualquier Hotel, Restaurant y casa de familia.



Características

- Construcción completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de Poliuretano de 60 mm de espesor.
- Puerta con marco de aluminio y Vidrios calefaccionados.
- Iluminación por LED
- 5 rejillas de Acero Inoxidable de muy fácil limpieza.
- Sistema de control de humedad ambiente (HR): 60% a 90%
- Ambiente interior Sanitizado.
- Menor merma por perdida de humedad
- Baja pérdida de peso (en carne vacuna 17% después de 5 semanas).
- Circulación interna de aire asegurada.
- Soporte de guías fácilmente desmontable.
- Unidad de refrigerada por aire.
- Equipo tropicalizado con Temp. ambiente de trabajo Máx +38°C.
- Alerta de alarma acústica visual en Pantalla.
- Controlador con Pantalla de 7 pulgadas en color con alta resolución gráfica.
- Botones simples e intuitivos
- WEB + APP muy fácil de usar para testeo por INTERNET de Temperatura, Humedad, aperturas de puerta, Estado de Equipo de frio y Fases, etc., Información en tiempo real sobre la Maduración.
- Consulta de lista de eventos.
- Acceso a manuales de usuario.



REPORTES DEL ESTADO DEL EQUIPO A EXCEL.



NOTIFICACIÓN DE EVENTOS POR E-MAIL



CONEXIÓN WIFI

DIMENSIONES	670 x 858 x 2108 mm.
TEMPERATURA	-3°C + 25°C
TOMA DE CORRIENTE	220V / 50Hz
PESO NETO	186 (Kg)
CONSUMO ENERGÉTICO	2,2 A
POTENCIA FRIGORÍFICA	275 W
TIPO DE FRÍO	Ventilado
PESO EMBALADO	198 (Kg)
DIMENSIONES EMBALADO	860 x 920 x 2240 mm
CARGA MÁXIMA POR ESTANTE	40 Kg.
CARGA MÁXIMA POR GANCHO	20 Kg.
CAPACIDAD DE CARGA	100 Kg.

Mondino
DRY AGED
EMC520



MONDINO SRL
Fábrica de heladeras comerciales

Administración y ventas: Av. Arijón 1353
S2011BZA Rosario | Argentina
Tel./fax: 54 0341 464 1221 / 465 4203 |
info@mondinosrl.com.ar
www.mondinosrl.com.ar

