

# FRIOTEX®

INDUSTRIA  
ARGENTINA

LÍDERES EN CONTROL  
DE TEMPERATURA Y HUMEDAD

## SECAMAX

### DRY AGED

Madurador de carne vacuna

LÍNEAS

PREMIUM | C5 | C10 | C18 | C25

PREMIUM | C5 | C10 | C18 | C25



Los equipos Secamax fueron diseñados por FRIOTEX para uso comercial con la capacidad de poder adaptarse a las necesidades de cada cliente. Cuentan con un programador electrónico que permite al usuario controlar temperatura y humedad, así como también el flujo de aire en su interior.

modelo	carga máxima (kg)	dimensiones
C5	40 a 60 kg	590 x 670 x 1960
C10	80 a 100 kg	890 x 860 x 2130
C18	150 a 180 kg	1750 x 680 x 2300
C25	250 a 280 kg	1890 x 870 x 2300

TODOS LOS EQUIPOS CUENTAN CON LAS CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS POR BROMATOLOGÍA PARA SU USO COMERCIAL.

Nuestro DRY AGED nos permite mejorar la carne de dos modos. Primero, por la evaporación de la humedad del músculo que provoca una alta concentración en el sabor y el gusto de la carne. Segundo, por la acción de las enzimas endógenas presentes de forma natural en la carne que desintegran los tejidos conjuntivos del músculo y produce un ablandamiento en la carne que la vuelve más tierna.



La maduración favorece la proliferación de cierta especie de hongos (moho) en el exterior de la pieza. Ello no supone ningún daño a la carne, apenas la formación de una costra que se retira en el momento de cortar y preparar la carne para su cocción. Además, estas especies de hongos también ayudan junto a las enzimas endógenas a ablandar y a potenciar el sabor de la carne.



## TABLERO DE CONTROL

Secamax cuenta con un tablero de alta tecnología que permite al usuario tener control preciso de la temperatura, humedad y caudal de aire que circula en el interior del equipo.



## LÍNEA ESTANDAR

La línea ESTANDAR es un modelo más accesible, cuenta con puertas ciegas de acero inoxidable, normalmente este tipo de equipo es utilizado en salas de producción donde no es necesaria la exhibición del producto.

MODELOS: **C5** | **C10** | **C18** | **C25**



## LÍNEA PREMIUM

La línea PREMIUM cuenta con puertas vidriadas y marco de aluminio permitiendo solo la visibilidad del producto durante la instancia de madurado. Es una máquina, hecha y diseñada con el único fin de madurar carne bajo la supervisión de personal idóneo, ya que no puede ser utilizada como exhibidora convencional.

MODELOS: **C5** | **C10** | **C18** | **C25**

