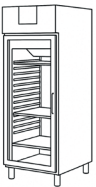


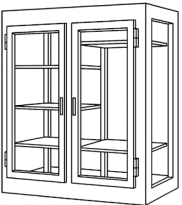
DRY AGED

DRY AGED

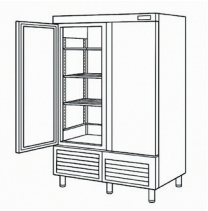
docriluc



VANTA - 451

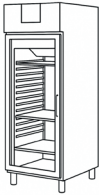


LUMEN - 477



PHAMTON - 485

VANTA



Oscuridad absoluta, control total. Vanta es el santuario de las carnes selectas, donde cada corte madura en condiciones óptimas para alcanzar su máxima expresión. Diseñado para quienes entienden la excelencia en el proceso de maduración con precisión inigualable.

Absolute darkness, total control. Vanta is the sanctuary of select meats, where each cut matures in optimal conditions to reach its maximum expression. Designed for those who understand excellence in the ripening process with unmatched precision.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTÁNDAR • STANDARD DECORATION

Exterior e interior en acero prelacado poliéster color negro
(Sin incremento de precio)

Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
(No price increase)



OPCIÓN 2 • OPTION 2

Decoración total exterior negro
(Sin incremento de precio)

Total exterior decoration black
(No price increase)



OPCIÓN 3 • OPTION 3

Decoración total lacado RAL o NCS
(Consultar)

Total lacquered decoration in RAL or NCS colors
(Consult)



DETALLE BLOQUE DE SAL
SALT BLOCK DETAIL



DETALLE ESTANTE PERFORADO
DETAIL OF PERFORATED SHELF



DETALLE GANCHO • BARRA
HOOK • BAR DETAIL

DETALLES • DETAILS

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304 o plastificado negro. Excepto respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble vidrio securizado.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Exterior in AISI-304 stainless steel or black coated finish, except rear panel.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded corners and deep-drawn bottom.
- Reversible doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when exceeding 90°), with anodized aluminum frame and double safety glass.
- Shelves in AISI-304 stainless steel and butcher-style hanging bars.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación interior estándar LED tonos rojizos.
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo y filtro de carbón activo.
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura y humedad eficiente en la gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- Standard interior LED lighting with reddish tones.
- Ventilated refrigeration system.
- Epoxy-coated anti-corrosion evaporator with activated carbon filter.
- Ventilated condenser.
- Electronic temperature and humidity control, energy-efficient, with HACCP compliance via WiFi or Bluetooth connectivity (optional).
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Fan operation management in the chamber linked to door opening.
- Height-adjustable AISI-304 stainless steel tubular legs (135–200 mm).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 4 (30 °C 55% HR)
- Temperatura de funcionamiento -2/+8°C
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Climate class 4 (30 °C / 55 % RH).
- Operating temperature: -2 / +8 °C.
- Operating voltage (single-phase): 220 V 50 Hz.
- Operating voltage (single-phase): 115 V 60 Hz or 220 V 60 Hz (upon request).
- Refrigerant gas: R-290.

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING



RED FRESH



VANTA DDA-II

+8°C
-2°C

40%
90%



docriluc

Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825
 DDA-400-II	1	2	320	75	-2°C + 8°C	488	307	4 30°C 55%
 DDA-750-II	1	2	645	150	-2°C + 8°C	502	307	4 30°C 55%
 DDA-1002-II	2	4	1404	300	-2°C + 8°C	1000	620	4 30°C 55%
 DDA-2003-II	3	6	2197	450	-2°C + 8°C	1710	1100	4 30°C 55%



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

DDA-750-II

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set
Estante adicional	Additional shelf
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 5 ruedas	5 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

consultar - consult

DRY AGED



EL ARTE DE MADURAR LA CARNE THE ART OF MEAT MATURATION

En el interior de cada corte hay una promesa: sabor, textura, carácter. La maduración es ese lento viaje en el tiempo donde la carne deja de ser simple alimento para convertirse en un manjar. El aire, la humedad, el silencio... todo se alinea para transformar lo bueno en excelente. Cada día que pasa, el aroma se afina, la fibra se suaviza, el sabor se eleva. Es una experiencia que se espera, se respeta, se saborea.

En Docriluc hemos desarrollado una nueva generación de maduradores profesionales, diseñados para proporcionar las condiciones ideales de temperatura, humedad, circulación y esterilización del aire. Gracias a una tecnología precisa y fiable, nuestras cámaras permiten refinar carnes y embutidos con total seguridad, constancia y eficiencia.

Inside every cut lies a promise: flavor, texture, character. Dry aging is the slow journey through time where meat evolves from nourishment into delicacy. Air, humidity, and silence align to turn something good into something exceptional. With each passing day, the aroma sharpens, the fibers soften, and the taste deepens. It's an experience that's awaited, respected, and ultimately savored.

At Docriluc, we have developed a new generation of professional meat aging cabinets, designed to deliver optimal conditions of temperature, humidity, airflow, and air sterilization. Thanks to precise and reliable technology, our units allow you to refine meats and cured products with total safety, consistency, and efficiency.

SABOR FORJADO EN EL TIEMPO FLAVOR FORGED OVER TIME

El proceso de madurado en seco es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas, así como equipo y usuario especializados.

Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.

Nuestra tecnología de maduración inteligente simplifica el proceso y le permite crear las carnes más sabrosas.

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, mejorando el sabor y la ternura de la carne.

Este proceso suele durar varias semanas, durante las cuales la carne pierde humedad, lo que da como resultado un sabor más concentrado. La temperatura y la humedad controladas evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del sabor natural de la carne.

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente. Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.

The dry ageing process is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a dedicated temperature and humidity-controlled space, as well as specialized user & equipment.

Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.

Our smart ageing technology takes the simple way out of the process, allowing you to create the tastiest meats.

The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a temperature and humidity-controlled environment for a period of time, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, enhancing the flavour and tenderness of the meat.

This process typically takes several weeks, during which the meat loses moisture, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the meat's natural flavour.

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers.





VANTA DDAV

+8°C
-2°C

40%
90%



	Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
	DDAV-200	1	1	120	20	-2°C + 8°C	304	201	4 30°C 55%
	DDAV-200-P	1	1	120	20	-2°C + 8°C	304	201	4 30°C 55%
	DDAV-400	1	2	240	55	-2°C + 8°C	460	241	4 30°C 55%

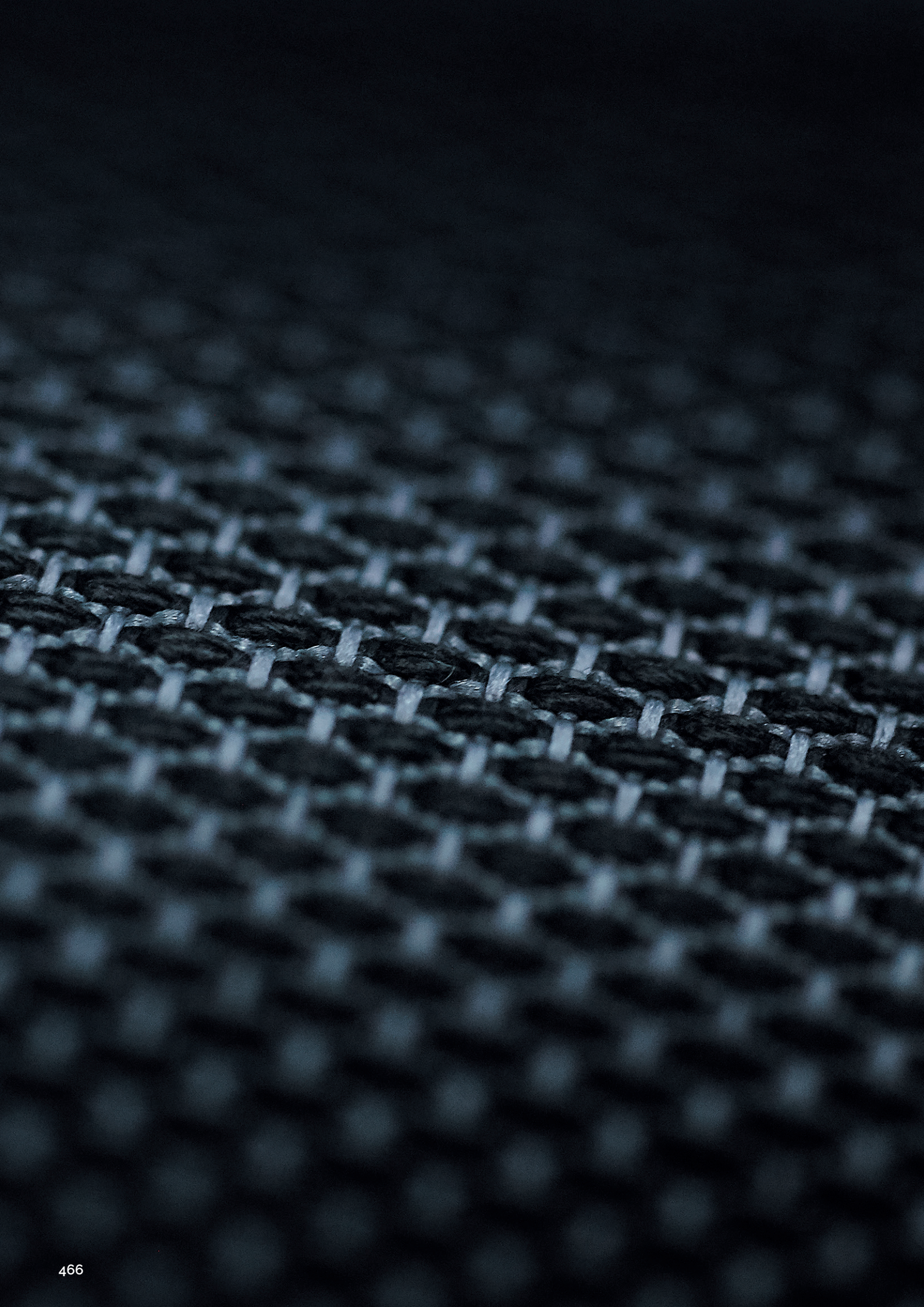
OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV)	Bluetooth or Wifi set (DDAV)
Estante adicional (DDAV)	Additional shelf (DDAV)
Barras carniceras (DDAV)	Bars for meat set (DDAV)
Set 4 ruedas (DDAV)	4 Castors set (DDAV)
Bandeja para 2 bloques sal (DDAV)	Tray for 2 salt blocks (DDAV)
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block

docriluc

DRY AGED





PURIFICACIÓN DEL AIRE

AIR PURIFICATION

El aire que rodea la carne no debe ser neutro: debe ser limpio. En cada etapa de la maduración, su pureza influye en el aroma, en la textura y en la seguridad del producto. Un entorno sin impurezas es esencial para que la carne respire, repose y se transforme sin interferencias.

Por eso nuestras cámaras de maduración están equipadas con un filtro de carbón activo que purifica continuamente el aire en circulación. Este sistema ayuda a neutralizar olores y reducir la carga de agentes contaminantes, creando un microclima más higiénico y estable durante todo el proceso.

The air surrounding the meat must not be neutral—it must be clean. At every stage of the aging process, its purity affects aroma, texture, and food safety. A contaminant-free environment is essential for the meat to breathe, rest, and transform undisturbed.

That's why our aging cabinets are equipped with an active carbon filter that continuously purifies the circulating air. This system helps neutralize odors and reduce potential contaminants, creating a more hygienic and stable microclimate throughout the process.

CIRCULACIÓN DE AIRE

AIRFLOW

El aire se mueve despacio, con propósito. No se nota, pero lo transforma todo. Recorre la carne, la seca suavemente, y crea el entorno donde las enzimas hacen su magia. Una corriente invisible que moldea el sabor con paciencia.

Gracias a la tecnología de circulación activa de aire de Docriluc el flujo de aire en nuestras cámaras es constante, uniforme y ajustado a cada etapa del proceso. Esta ventilación controlada evita zonas húmedas o estancamientos, garantizando un microclima estable y resultados homogéneos.

Air moves slowly, with purpose. You don't feel it, but it changes everything. It caresses the meat, gently drying it and creating the environment where enzymes work their magic. An invisible current that shapes flavor with patience.

Thanks to Docriluc's active airflow technology the airflow inside our cabinets is consistent, even, and adapted to each phase of the process. This controlled ventilation prevents moisture pockets and ensures a stable microclimate with uniform results.

VANTA DDA-NN



+8°C
-2°C

40%
90%



DDA-400-NI



DDA-400



DDA-750



DDA-1002



DDA-2003

Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
DDA-400-NI	1	2	320	75	-2°C + 8°C	488	307	4 30°C 55%
DDA-750-NI	1	2	645	150	-2°C + 8°C	502	307	4 30°C 55%
DDA-1002-NI	2	4	1404	300	-2°C + 8°C	1000	620	4 30°C 55%
DDA-2003-NI	3	6	2197	450	-2°C + 8°C	1710	1100	4 30°C 55%



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set
Estante adicional	Additional shelf
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 5 ruedas	5 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

consultar - consult

DRY AGED



HUMEDAD HUMIDITY

La humedad es el aliento invisible que cuida la carne mientras evoluciona. Demasiada, y el proceso se estanca. Muy poca, y la superficie se endurece. El equilibrio perfecto crea esa corteza natural que protege sin encerrar, permitiendo que el interior se convierta en arte.

Nuestros maduradores gestionan la humedad relativa entre el 40% y el 90% mediante el sistema HumiControl®. Esta regulación permite desarrollar una maduración progresiva sin pérdida excesiva de peso ni riesgo microbiológico, optimizando tanto textura como conservación.

Humidity is the invisible breath that nurtures the meat as it evolves. Too much, and the process slows. Too little, and the surface toughens. The perfect balance forms a natural crust that protects without sealing, allowing the interior to become culinary art.

Our aging units control relative humidity between 40% and 90% via the HumiControl® system. This regulation allows gradual maturation with minimal weight loss and no microbial risk, optimizing both texture and preservation.

TEMPERATURA TEMPERATURE

La carne madura con lentitud, al ritmo exacto que marca el frío. No se congela, no se altera, solo respira mientras su interior se transforma. La temperatura perfecta no se siente: se insinúa en la ternura, en el aroma, en la jugosidad que se revela con el tiempo.

El control térmico es uno de los factores más decisivos en la maduración. Nuestros equipos permiten regular la temperatura de forma electrónica entre 0°C y +30°C, adaptándose a cada tipo de carne y proceso. La estabilidad térmica garantiza un envejecimiento controlado, seguro y uniforme.

Meat matures slowly, guided by the quiet rhythm of cold. It doesn't freeze or spoil—it breathes, transforming from within. The perfect temperature isn't felt; it's revealed in tenderness, aroma, and deepening flavor.

Temperature control is one of the most crucial aspects of meat aging. Our units allow precise electronic adjustment between 0°C and +30°C, adapting to each type of meat and aging process. Thermal stability ensures safe, uniform, and controlled maturation.



DRY AGED

LUMEN



Lumen es una unidad de medida del flujo luminoso, es decir, indica la cantidad total de luz visible que emite una fuente en todas direcciones. Es un término técnico muy utilizado en iluminación y arquitectura.

Lumen is a unit of measurement for luminous flux, that is, the total amount of visible light emitted by a light source in all directions. It's a technical term widely used in lighting and architecture.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



Costados ciegos, respaldo ciego
(Sin incremento de precio)
Blind sides, back panel
(No price increase)



1 Costado ciego + 1 costado cristal, respaldo ciego
(Con incremento de precio)
1 Blind side + 1 glass side, blind back
(Price increase)



Costados cristal, respaldo ciego
(Con incremento de precio)
Glass sides, back panel
(Price increase)



1 Costado ciego + 1 costado cristal, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
1 Blind side + 1 glass side, glass back
(Price increase)



Costados ciegos, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
Blind sides, glass panel
(Price increase)



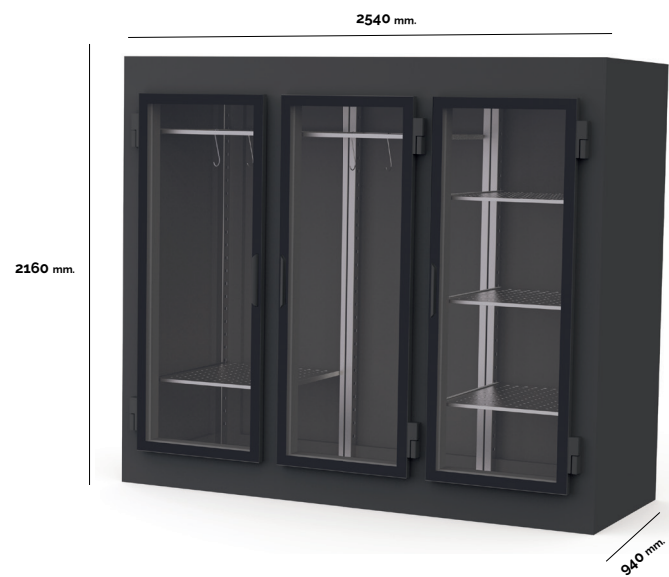
Costados cristal, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
Glass sides, glass back
(Price increase)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES • GENERAL TECHNICAL FEATURES

- **Acabado:**
 - Exterior e interior en acero prelacado poliéster color negro
- **Aislamiento:**
 - Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
 - Densidad 45 Kg. / m2
 - Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)
- **Revestimiento**
 - Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
 - Color negro.
 - Calidad alimentaria.
- **Sistema de Unión:**
 - Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.
- **Paneles:**
 - Espesor de 80 mm.
- **Puertas:**
 - Puerta de cristal doble, con sistema de cierre y burlete magnético, con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo.
- **Iluminación:**
 - Doble luz interior LED.
- **Finishes**
 - Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
- **Insulation:**
 - High-pressure injected rigid polyurethane foam with a CFC-free formulation.
 - Density: 45 kg/m2
 - Thermal conductivity coefficient: 0.022 W/mK at 10°C (No aging).
- **Cladding:**
 - Standard galvanized sheet steel cladding, pre-coated with polyester, with peelable protective film.
 - Black.
 - Food-grade.
- **Joining System:**
 - High-strength, double-acting eccentric hook mechanism (rotates and retracts), housed in ABS housings. The assembly is designed to work in two ways: hooked and unhooked.
- **Panels:**
 - 80 mm thick.
- **Doors:**
 - Double-glazed door with magnetic closure and weatherstrip, anodized aluminum frame, and double-glazed windows with low-emission treatment.
- **Lighting:**
 - Double interior LED lighting.

CARACTERÍSTICAS EQUIPO REMOTO • REMOTE CONDENSER UNIT FEATURES

- Equipos semicompactos de refrigeración a media temperatura formados por una unidad motocondensadora en versión silenciosa, horizontal o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón cuasiestático
- Vol. Máximo Refrig. 15 (m3)
- Potencia frigorífica 1483 (W)
- Tipo condensador axial
- Tensión eléctrica 230V /50Hz
- Monofásico Refrigerante R449A
- Tipo de compresor hermético
- Semi-compact medium-temperature refrigeration equipment consisting of a motor-condensing unit in a silent, horizontal or centrifugal version, and a quasi-static ceiling-type evaporator unit.
- Maximum Refrigerant Volume: 15 (m3)
- Cooling Capacity: 1483 (W)
- Axial Condenser Type
- Electric Voltage: 230V/50Hz
- Single-Phase Refrigerant: R449A
- Compressor Type: Hermetic



CM-174

Modelo Model	Largo interior Range mm	Alto interior Shelves mm	Fondo interior Butchers bars mm	Capacidad Capacity m3
CM-174	1580	2000	780	2,46



CM-254

CM-254	2380	2000	780	3,71
--------	------	------	-----	------



MSF-UG-1016A

MSF-UG-1016A

LUMEN CM

docriluc



CM-174
Opcional costados y respaldo ventana
Optional sides and back window

OPCIONALES · OPTIONS

Costado ventana	Window side
Respaldo ventana 2 cuerpos	2 body window backrest
Respaldo ventana 3 cuerpos	3 body window backrest
Juego 4 pilares	Set of 4 pillars
Juego de guías	Guide kit
Juego barras carniceras	Butcher bars kit
Estante perforado	Perforated shelf

DRY AGED

PHANTOM



Silencioso, preciso, inigualable. Phantom redefine el arte de la curación de embutidos con un proceso meticuloso que potencia su sabor y textura. Un espacio donde la tradición y la innovación se encuentran en perfecta armonía, garantizando calidad superior en cada pieza.

Silent, precise, unmatched. Phantom redefines the art of curing sausages with a meticulous process that enhances their flavor and texture. A space where tradition and innovation meet in perfect harmony, guaranteeing superior quality in each piece.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS

DECORACIÓN ESTÁNDAR • STANDARD DECORATION

Exterior e interior en acero inox
(Sin incremento de precio)

Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
(No price increase)



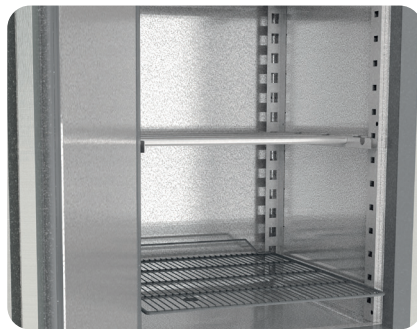
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304. Excepto respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox.
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estantes opcionales.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Exterior in AISI-304 stainless steel, except rear panel.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded corners and deep-drawn bottom.
- Reversible doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when exceeding 90° opening).
- Stainless steel inner door
- Butcher bar kits (3 bars per kit); optional shelves.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación interior estándar LED tonos rojizos.
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo y filtro de carbón activo.
- Condensación ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON).
- Control electrónico de temperatura y humedad eficiente en la gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (solo en modo secado)
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- Standard interior LED lighting with reddish tones.
- Ventilated refrigeration system.
- Epoxy-coated anti-corrosion evaporator with activated carbon filter.
- Ventilated condenser.
- Heating elements for cooking phase, with automatic reset safety thermostat (OFF at 50 °C, ON at 35 °C).
- Electronic temperature and humidity control, energy-efficient and HACCP-compliant via WiFi or Bluetooth connectivity (optional).
- 6 pre-configured programs, reprogrammable according to process needs.
- Each program allows up to 8 customizable cycles for time, temperature, and humidity (drying mode only).
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Fan operation control inside the chamber during door opening.
- Height-adjustable AISI-304 stainless steel tubular legs (135–200 mm).

DETALLES • DETAILS



DETALLE PARRILLA INTERIOR
INTERIOR GRILL DETAIL



DETALLE RUEDAS
WHEEL DETAIL



DETALLE BARRAS CARNICERAS
DETAIL OF BUTCHER BARS

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Temperatura de funcionamiento:
- DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado. +4°C +30°C
- DASC-S: un recinto sólo para secado. +4°C +16°C
- DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado +4°C +16°C / +22°C +30° C.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Climate class 5 (40 °C / 40 % RH).
- Operating temperature range:
- DASC and DASCV: single chamber for heating and drying. +4 °C to +30 °C
- DASC-S: single chamber for drying only. +4 °C to +16 °C
- DASC-ES: two independent chambers, one for heating and one for drying. +4 °C to +16 °C / +22 °C to +30 °C
- Operating voltage (single-phase): 220 V 50 Hz
- Operating voltage (single-phase): 115 V 60 Hz or 220 V 60 Hz (upon request)
- Refrigerant gas: R-290

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING



RED FRESH



SECADO DE EMBUTIDOS THE ART OF MEAT MATURATION

El curado de embutidos, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de estufaje, fermentación y secado, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas, así como un equipo especializado.

En nuestra experiencia, diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja fermentar y secar durante varias semanas o meses, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido pierde humedad y se vuelve más denso, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad ayudan a prevenir el deterioro.

Salami curing is a time-honoured technique that has been passed down through generations.

The process of heat drying and fermenting results in a unique and flavorful product.

This process requires a dedicated temperature and humidity-controlled space, as well as specialized equipment.

In our own experience, different clients need different configurations to get the same excellent final product.

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

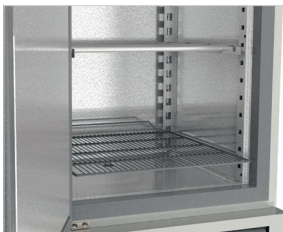
As the salami dries, it loses moisture and becomes denser, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

The salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity help to prevent spoilage.



Detalle barras carniceras
Butcher bars detail



PHANTOM DASC-75

+4°C
+30°C

50%
90%



DASCV-751

docriluc

DRY AGED

CICLO - CYCLE	tiempo - time		temperatura - temperature		humedad* - humidity*	
	min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	1 h	240 h	22°C	30°C	no	no
SECADO - DRYING	1 h	240 h	4°C	16°C	50%	90%

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Barras carniceras Butchers bars	Capacidad Capacity L	Estufaje Dripping	Secado Drying	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
DASC-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	490	812	5 (40°C 40%)
DASCV-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	490	812	5 (40°C 40%)
DASC-S-751	+4°C +16°C	Opc.	3 KIT	505	NO	✓	490	265	5 (40°C 40%)
DASC-ES-752	+4°C +30°C	Opc.	2 KIT	245+245	✓	✓	630	916	5 (40°C 40%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	
Barras carniceras	Bars for meat set	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



PHANTOM DASC-140

+4°C

+30°C



50%

90%



docriluc



DRY AGED



DASC-140-2



DASCV-140-2



DASC-S-140-2



DASC-ES-140-3

Modelo Model	 Rango Range	 Estantes Shelves	 Barras carniceras Butchers bars	 Capacidad Capacity	 Estufaje Dripping	 Secado Drying	 Potencia Frig. Frig Power	 Consumo Nom. Nominal Cons.	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
DASC-140-2	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	750	1175	5 (40°C 40%)
DASCV-140-2	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	750	1175	5 (40°C 40%)
DASC-S-140-2	+4°C +16°C	Opc.	6 KIT	1201	NO	✓	750	360	5 (40°C 40%)
DASC-ES-140-3	+4°C +30°C	Opc.	4 + 1 KIT	956+245	✓	✓	1065	1096	5 (40°C 40%)

DASC-140-2

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	
Barras carniceras	Bars for meat set	
Set 5 ruedas	5 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult