TheAGER

LA CÁMARA DE MADURACIÓN PREMIUM

TheAGER
LA CÁMARA DE MADURACIÓN PREMIUM

ESTE ES EL RESULTADO CUANDO
UNA EMPRESA INNOVADORA,
REINVENTA LA ANTIGUA Y TRADICIONAL
PRÁCTICA DE LA MADURACIÓN
DE CARNES Y LA CONVIERTE
EN UN NUEVO Y EXCITANTE MODO DE HACER

¿QUÉ ES EL ENVEJECIMIENTO SECO?

EL CONCEPTO DE LA MADURACIÓN DE CARNE.

Para lograr el mejor resultado de cualquier carne de res, cerdo, caza o cordero necesita envejecimiento, y el envejecimiento necesita tiempo.

El envejecimiento en seco es una forma tradicional de madurar la carne para producir un **extraordinario sabor** tierno e intenso.

Un método usado por muchos años, a través del cual la carne alcanza el grado más alto posible. Para obtener el steak perfecto, no necesita hacer más que usar este probado método, pero ahora en un entorno controlado de alta tecnología.

Para obtener mejores resultados, la carne debe colgarse del hueso durante un tiempo específico en un **Microclima de temperatura controlada, humedad y calidad del aire**. De este modo puede envejecer naturalmente.

El placer al comer carne madurada no se parece a nada que haya probado antes. La textura no se puede comparar con un "pedazo de carne ordinario". No es de extrañar que los amantes de la carne de vacuno reconozcan la carne madurada como "**el rey de las carnes**".

EL FILETE PERFECTO

UNA CUESTIÓN DE TIEMPO.

La mejor carne reconocida para la maduración en seco es **la carne de res**, especialmente los solomillos de un animal joven. La carne se vuelve extremadamente tierna, especialmente si tiene una buena grasa, contenido y alta tasa de veteado interno o marmoleo.

Cuanto más tiempo se cuelgue la carne en TheAGER ™, **más intenso será el sabor**.

Durante este período es evidente un aroma inusual. Un olor similar al jamoón curado o almizcle, pan recién horneado o escarcha.

Con el tiempo, la carne adquiere un color oscuro y una corteza delgada en la superficie expuesta.
Cuando se completa el proceso, esta delgada corteza se corta y la carne madurada es deshuesada o cortada en filetes listos para la sartén o parrilla.

El resultado es diferente a un bistec normal. La textura es más suave, el sabor es más intenso: simplemente se **derrite en la boca**. El secreto es el oxígeno, que estimula las enzimas naturales de la carne con el tiempo. Tiempo que ha convertido la carne en un **producto realmente excepcional**.

TheAGER

CARACTERÍSTICAS

- Puerta de Cristal.
- Cerradura de Serie.
- Iluminación Leds sin radiación Ultravioleta.
- Termostato y humidostato electrónico.
- Esterilización de aire por UV.
- Filtro de carbón activo.
- 4 Estantes y soportes resistentes al peso de la carne.
- Carga máxima por estante: 40 Kg.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Bandejas para sal del Himalaya
- 230 V - 50Hz.
- Control detemperatura y humedad.

Dimensiones exteriores (mm) A x F x H	700 x 750 x 1665
Dimensiones interiores (mm) A x F x H	595 x 615 x 1424
Volumen interior neto (L)	496
Consumo eléctrico 24h (KW)	1,7
Temperatura de trabajo (°C)	0 / +20
Nivel de humedad (%)	60 al 90
Refrigerante	R-600a
Voltaje / frecuencia	230v / 50Hz

OPCIONES

- Parrillas y bandejas acabado electro-pulido.
- Soporte horizontal para colgar el producto.
- Bandejas de Sal del Himalaya
- Peana supletoria.

TheAGER

C/Sevilla N° 52 • Benahadux
04410 • Almería
Tel: +34 624 61 27 04
Email: info@distribucionesconcentino.com
www.distribucionesconcentino.com