REFRICA GROUP

REFRICA · FRITECNO · FRINCO

Cambres maduració
Aging Chambers

Fruit del creixent interès per part de la indústria càrnica i del nostre constant compromís per a satisfer les necessitats dels nostres clients, Refrica posa a la vostra disposició cambres de maduració, amb un acurat control de temperatura, humitat i velocitat d'aire, que us permetrà assolir la tendresa desitjada a la vostra valuosa matèria prima.

Les nostres cambres de maduració permeten un control exhaustiu de tots el paràmetres que incideixen en el procés de la maduració de la carn, donant-vos tot el control sobre els mateixos, permetent-vos controlar-los segons les vostres necessitats durant la totalitat del procés.

Amb els nostres equips podreu controlar la temperatura, la humitat relativa i la velocitat de l'aire dins la cambra, de forma que la cambra s'adaptarà totalment a les necessitats del producte i del procés en tot moment.

As a result of the growing interest from the meat industry and our ongoing commitment to meet the needs of our customers, Refrica offers maturation chambers with careful temperature control,humidity and air speed, allowing you to achieve the desired tenderness in your valuable raw material.

Our maturation chambers allow an exhaustive control of all parameters that affect the meat maturation process, giving you full control over them, allowing you to adjust them according to your needs during the whole process.

With our equipment you will be able to control the temperature, relative humidity and air speed inside the chamber, so that the chamber will fully adapt to the needs of the product and the process at all times.

Assecadors· *Dryers* | **Cambres de Descongelació** · *Thawing Rooms* | **Túnels de congelació** · *Freezing Tunnels* | **Sales Blanques** · *Clean Rooms*
Refredadora NH3 · *NH3 - Chiller* | **Centrals de Fred** · *Refrigeration Plants* | **Control i gestió** · *Control & Management*

24h — **24 hores al dia i 365 dies a l'any**
24 hours a day and 365 days a year

Responsabilitat Refrica
Refrica responsibility

5.0 — **Refrica i la indústria 5.0**
Refrica and Industry 5.0

Acurat control de temperatura i humitat

Aquests equipaments són capaços d'adaptar-se a la elevada variabilitat de la matèria prima, permetent-vos una homogeneïtzació de les peces al final del procés.

Amb una cambra de maduració aconseguireu:

- Augmentar la tendresa de la carn.
- Augmentar el flavor i les qualitats organolèptiques de la carn.
- Augmentar el valor de la carn.

Les cambres poden operar amb els diferents sistemes de maduració:

- Maduració en sec (Dry Aged): Carn sense envasar, en peces.
- Maduració humida al buit (Wet Aging Meat): Carn envasada amb envàs permeable.

Accurate control of temperature and humidity

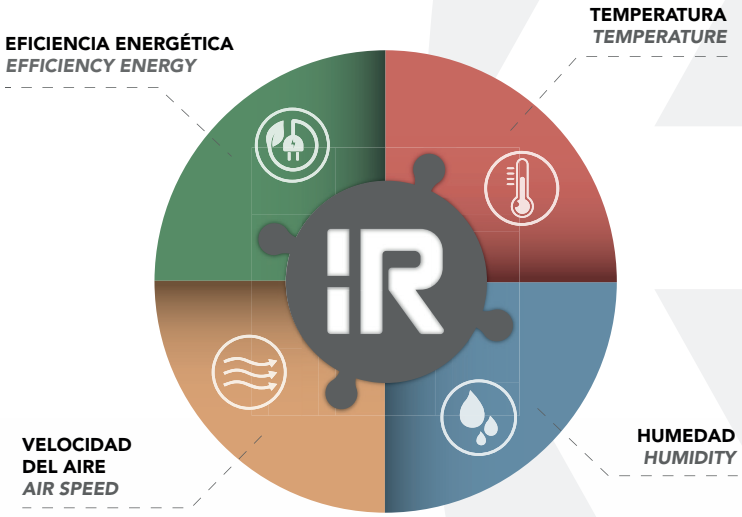
These devices are capable of adapting to the high variability of the raw material, allowing homogenization of the pieces at the end of the process.

With an aging chamber you will achieve:

- *Increase the tenderness of the meat.*
- *Increase the flavor and organoleptic qualities of the meat.*
- *Increase the value of the meat.*

The chambers can operate with different aging systems::

- *Dry Aging: Unpackaged meat, in pieces.*
- *Wet Aging under Vacuum: Meat packaged with a permeable packaging.*



Model / *Model*	Allargada / *Lenght*	Amplada / *Depth*	Alçada / *High*	Potència Frigorífica *Refrigeration Power*
CMR-5	3870 mm / 152,36 in	1435 mm / 56,49 in	2614 mm / 102,91 in	225 kW
CMR-10	2770 mm / 109,05 in	1435 mm / 56,49 in	2495 mm / 98,23 in	150 kW
CMR-20	1370 mm / 53,93 in	1215 mm / 47,83 in	2495 mm / 98,23 in	75 kW
CMR-30	1670 mm / 65,75 in	995 mm / 39,17 in	2195 mm / 86,42 in	50 kW
CMR-40	1370 mm / 59,94 in	775 mm / 30,5 in	2195 mm / 86,42 in	25 kW

* Adaptem els equips a les necessitats específiques del client segons les dimensions i particularitats de la instal·lació
We adapt equipment to the client's specific needs in terms of the dimensions and characteristics of the installation

Refrica
Ctra. Nacional IIa, 47 · 17458 Fornells de la Selva · Girona · Spain
+34 972 476 253 · refrica@refrica.com · www.refrica.com