VETRINE PER LA FROLLATURA

TECNOLOGIA E CONTROLLO
PER UNA CARNE
DI **QUALITÀ SUPERIORE.**

CONTROLLO
DELLA TEMPERATURA
E DELL'UMIDITÀ

CONDIZIONI IDEALI
PER UNA MATURAZIONE
PERFETTA

VALORIZZA
LA QUALITÀ
DELLA TUA CARNE

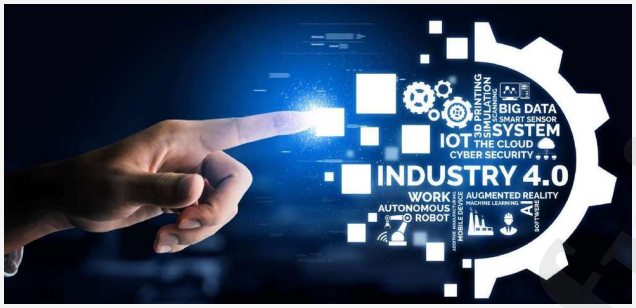
MADE IN ITALY

SOLUZIONI PROFESSIONALI
PER LA
MATURAZIONE DELLA CARNE

TECNOLOGIA

INDUSTRIA 4.0

CONTROLLO DIGITALE, EFFICIENZA E CONNETTIVITÀ



CENTRALINA TOUCH

Predisposta per Industria 4.0

- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento automatico
- Controllo umidità relativa

TECNOLOGIA PER IL LAVORO QUOTIDIANO

Grazie alla centralina Touch, le vetrine predisposte rientrano nelle soluzioni professionali compatibili con i processi Industria 4.0.

PIÙ CONTROLLO. PIÙ CONSAPEVOLEZZA.

Gestione intuitiva dei parametri e controllo costante del processo di maturazione per una qualità ripetibile e professionale.

Agevolazioni fiscali: verificare sempre la normativa vigente.

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

IL TEMPO DIVENTA QUALITÀ

LA FROLLATURA

Un processo controllato che valorizza struttura, gusto e digeribilità della carne.

01 TENERA

Consistenza più morbida

02 SUCCOSA

Maggiore piacevolezza al taglio

03 SAPORITA

Profilo aromatico valorizzato

04 DIGERIBILE

Maturazione in ambiente controllato

CONSERVAZIONE OTTIMALE

Le nostre vetrine consentono il controllo di temperatura e umidità per diversi tipi di carne.

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FROLL.IT45N

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **1 PORTA**
2 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	62 × 62 × 120 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA	INTERNO	DOTAZIONE
Lamiera verniciata nera	Acciaio inox AISI 304	2 ripiani forati

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FROLL.IT55N

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **1 PORTA**
2 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	82 × 62 × 120 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA	INTERNO	DOTAZIONE
Lamiera verniciata nera	Acciaio inox AISI 304	2 ripiani forati

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FROLL.IT150N

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **2 PORTE**
6 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	165 × 62 × 120 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA	INTERNO	DOTAZIONE
Lamiera verniciata nera	Acciaio inox AISI 304	6 ripiani forati

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FROLL.IT60N

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **1 PORTA**
3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	82 × 62 × 190 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA	INTERNO	DOTAZIONE
Lamiera verniciata nera	Acciaio inox AISI 304	3 ripiani forati

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR6-1

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **1 PORTA VETRO**
3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	62 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR8-1

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **1 PORTA VETRO**
3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	82 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR12-1

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 CONTROLLO UMIDITÀ
Regolazione dal 30% al 90%

02 INTERNO PROFESSIONALE
Acciaio inox AISI 304

03 2 PORTE VETRO
3 + 3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	125 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 + 3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR6-V

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	62 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR8-V

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	82 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR12-V

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
3 + 3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	125 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 + 3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR11-V

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
2 + 2 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	125 × 67 × 162 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
2 + 2 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazionefrigorazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FROLL.IT80N

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **1 PORTA**
3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	82 × 62 × 190 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA	INTERNO	DOTAZIONE
Lamiera verniciata nera	Acciaio inox AISI 304	3 ripiani forati

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FROLL.IT110N

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **2 PORTE**
6 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	125 × 62 × 120 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA	INTERNO	DOTAZIONE
Lamiera verniciata nera	Acciaio inox AISI 304	6 ripiani forati

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR6-XL

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
5 ripiani inox

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	62 × 67 × 225 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
5 ripiani inox

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR16-1

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 — CONTROLLO UMIDITÀ
Regolazione dal 30% al 90%

02 — INTERNO PROFESSIONALE
Acciaio inox AISI 304

03 — 2 PORTE VETRO
3 + 3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	165 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 + 3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR8-XL

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
5 ripiani inox

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	82 × 67 × 225 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
5 ripiani inox

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR15-V

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 CONTROLLO UMIDITÀ
Regolazione dal 30% al 90%

02 INTERNO PROFESSIONALE
Acciaio inox AISI 304

03 4 LATI VETRATI
2 + 2 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	165 × 67 × 162 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
2 + 2 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR16-V

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
3 + 3 ripiani forati

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	165 × 67 × 196 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
3 + 3 ripiani forati

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR12-XL

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 CONTROLLO UMIDITÀ
Regolazione dal 30% al 90%

02 INTERNO PROFESSIONALE
Acciaio inox AISI 304

03 4 LATI VETRATI
5 ripiani inox

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	125 × 67 × 225 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
5 ripiani inox

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FLPSFR16-XL

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina professionale per la maturazione della carne con controllo di temperatura e umidità relativa.

01 **CONTROLLO UMIDITÀ**
Regolazione dal 30% al 90%

02 **INTERNO PROFESSIONALE**
Acciaio inox AISI 304

03 **4 LATI VETRATI**
5 ripiani inox

TEMPERATURA	UMIDITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	30 - 90%	165 × 67 × 225 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

STRUTTURA ESTERNA
Lamiera verniciata nera

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

DOTAZIONE
5 ripiani inox

PREDISPOSTA INDUSTRIA 4.0

ristorazionefrigorazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FCT700GT

ARMADIO DI STAGIONATURA

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Armadio professionale per stagionatura, frollatura e affumicatura a freddo.

01 **STAGIONATURA E FROLLATURA**
Processi professionali a freddo

02 **PORTA VETRO TEMPRATO**
Visibilità e resistenza

03 **AFFUMICATURA A FREDDO**
Configurazione FACTOTUM

TEMPERATURA	CAPACITÀ	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	700 LITRI	72 × 83 × 205 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

TIPOLOGIA
Armadio di stagionatura

PROCESSI
Frollatura e affumicatura

PORTA
Vetro temprato

ristorazionerefrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FR1400GLASS

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina ventilata professionale
per il processo Dry Aging della carne.

01 **REFRIGERAZIONE VENTILATA**
Distribuzione uniforme del freddo

02 **DRY AGING**
Maturazione professionale

03 **2 PORTE VETRO**
3 + 3 ripiani inox forati

TEMPERATURA	REFRIGERAZIONE	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	VENTILATA	144 × 83 × 205 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

TIPOLOGIA	FUNZIONE	DOTAZIONE
Vetrina ventilata	Dry Aging	3 + 3 ripiani inox forati

ristorazione-refrigerazione.it

DRY AGING

FROLLATURA

VETRINE PROFESSIONALI PER LA MATURAZIONE DELLA CARNE

CONTROLLO • TEMPO • QUALITÀ

MODELLO

FR700GLASS

VETRINA FROLLATURA CARNE

PRODOTTO

MATURARE

È VALORIZZARE

Vetrina ventilata professionale
per il processo Dry Aging della carne.

01 **REFRIGERAZIONE VENTILATA**
Distribuzione uniforme del freddo

02 **DRY AGING**
Maturazione professionale

03 **1 PORTA VETRO**
3 ripiani inox forati

TEMPERATURA	REFRIGERAZIONE	DIMENSIONI (CM)
-2 / +5 °C	VENTILATA	72 × 83 × 205 h

MATERIALI E CONFIGURAZIONE

TIPOLOGIA	FUNZIONE	DOTAZIONE
Vetrina ventilata	Dry Aging	3 ripiani inox forati

ristorazionerefrigerazione.it

VETRINE PER LA FROLLATURA

CATALOGO PROFESSIONALE 2026

Una selezione di **vetrine professionali per la frollatura e la maturazione della carne,** progettate per garantire massima qualità, sicurezza e risultati eccellenti nel tempo.

TECNOLOGIA E CONTROLLO PER UNA MATURAZIONE DI **QUALITÀ SUPERIORE.**

CONTROLLO PRECISO
DELLA TEMPERATURA
E DELL'UMIDITÀ

CONDIZIONI IDEALI
PER UNA FROLLATURA
PERFETTA

VALORIZZA IL GUSTO
E LA TENEREZZA
DELLA CARNE

AFFIDABILITÀ
E DURATA NEL TEMPO

DESIGN PROFESSIONALE
Soluzioni per ogni esigenza di spazio e stile.

MASSIMA VISIBILITÀ
Esposizione elegante e di grande impatto.

QUALITÀ E SICUREZZA
Tecnologie avanzate per risultati affidabili.

MADE IN ITALY
Eccellenza italiana e materiali di alta qualità.

OLTRE
45.000
PRODOTTI A CATALOGO

Attrezzature professionali per la ristorazione, macellerie, ristoranti, hotel, pizzerie, gelaterie, pasticcerie e molto altro.

+39 0824 1816643 TELEFONO
+39 0824 49346 ALTRO NUMERO
389 7940545 WHATSAPP
INFO@RISTORAZIONE-REFRIGERAZIONE.IT EMAIL

SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO
ASSISTENZA PRE E POST VENDITA
SOLUZIONI SU MISURA
AMPIA GAMMA DI PRODOTTI PER OGNI ESIGENZA

ristorazione-refrigerazione.it