

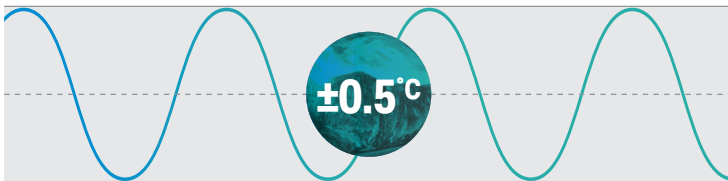


육류의 맛을 높이고, 신선함을 유지하는

간냉식 정육숙성고



±0.5 °C 이내의 온도편차로 정온을 유지!



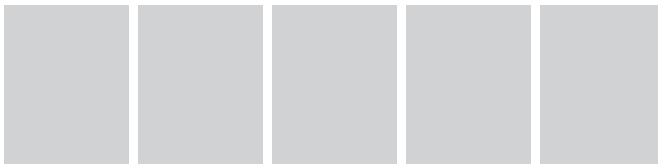
고기 숙성의 핵심은 최적의 온도와 습도를 일정하게 유지하는 정온기술입니다. 그랜드우성 정육숙성고는 0.5도 내외의 온도편차를 유지하며 냉기를 고내 구석구석으로 보내 동일한 온도를 맞춰 최고의 육류 맛을 보여줍니다.

숙성이 필요한가요?

도축 후 육류는 근육조직이 뻣뻣하게 굳는 현상(사후강직)이 나타나 풍미가 떨어져 고기 본래의 맛을 느낄 수 없습니다. 하지만 일정시간 숙성과정을 거치면 육류 속에 포함되어 있는 분해효소가 결합조직을 분해해 육질이 부드러워지고 아미노산 등 다양한 성분으로 인하여 진한 풍미가 더해지고 육즙이 농축되어 더욱 부드러운 맛과 고소한 향을 느낄 수 있습니다.

숙성 가능한 식재료 종류

※숙성기간은 고기의 종류와 크기에 따라 달라질 수 있습니다.



소고기

돼지고기

양고기

소시지

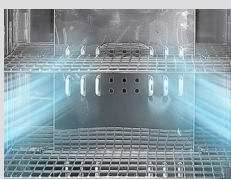
치즈



살균용 자외선 램프 장착

살균 및 향균에 효과적인 살균등을 장착해 고내에 있을 수 있는 유해균을 없애고, 부패를 최대한 억제해 줍니다.

※정육숙성고 25/30은 살균등 미장착



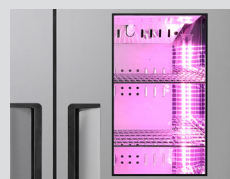
내부 덕트로 냉기순환 우수

냉기를 고내 구석구석 보내기 위해 뒷 벽면에 스테인리스 덕트를 설치하여 내부의 상하좌우 온도편차가 없어 깊은 숙성에 도움이 됩니다.



간접 냉각 방식 채용

냉각팬으로 차가운 공기를 순환하는 방식으로, 문을 자주 여닫아도 냉기손실 없이 빠르게 온도를 낮춰 줍니다.



3중유리로 단열과 결로방지

로이 강화 유리를 사용한 3중 유리문은 내부를 한눈에 볼 수 있는 투명함을 유지하면서 단열 및 결로방지 효과가 뛰어납니다.

간냉식 25/30/45/65 올스텐 정육숙성고

Fan Cooling Meat Maturing Cabinets



간냉식



디지털

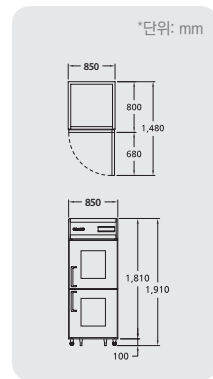
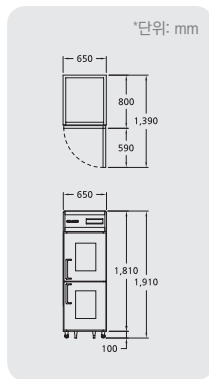


자동단힐



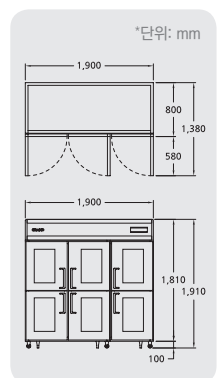
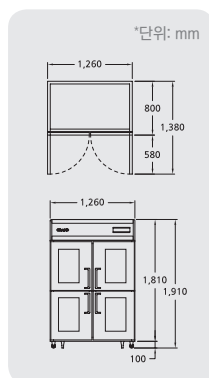
올스텐

| 재질 | 올스텐 | 컨트롤러 | 디지털



WSFM-650RM (2G)			
외부크기(mm)	W650×D800×H1910	내부크기(mm)	W550×D644×H1440
선반(개)	3	중량(kg)	130
온도범위	-10℃ ~ 5℃	내용적(L)	486
살균등	-	고내등	LED 램프
전 원	AC 220 V, 60 Hz	소비 전력	280 W

WSFM-850RM (2G)			
외부크기(mm)	W850×D800×H1910	내부크기(mm)	W750×D644×H1440
선반(개)	3	중량(kg)	145
온도범위	-10℃ ~ 5℃	내용적(L)	588
살균등	-	고내등	LED 램프
전 원	AC 220 V, 60 Hz	소비 전력	280 W



WSFM-1261RM (4G)			
외부크기(mm)	W1260×D800×H1910	내부크기(mm)	W1160×D644×H1440
선반(개)	6	중량(kg)	205
온도범위	-10℃ ~ 5℃	내용적(L)	1131
살균등	1개	고내등	LED 램프
전 원	AC 220 V, 60 Hz	소비 전력	550 W

WSFM-1901RM (6G)			
외부크기(mm)	W1900×D800×H1910	내부크기(mm)	W1800×D644×H1440
선반(개)	9	중량(kg)	270
온도범위	-10℃ ~ 5℃	내용적(L)	1176
살균등	1개	고내등	LED 램프
전 원	AC 220 V, 60 Hz	소비 전력	600 W