TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,8
Peso netto (Kg)	168
Peso lordo (Kg)	188
Larghezza (mm)	750
Profondità (mm)	850
Altezza (mm)	2080

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO CONSERVAZIONE STAGIONATURA SALUMI, 1 porta VETRO, in ACCIAIO Plastificato Nero, Temp.0°/+30°C, capacità max 100 Kg, cm 75x85x208h, mod. STG ALL 700 BLACK CF:

La stagionatura consiste nel dare ad un certo prodotto **un determinato periodo di riposo in condizioni climatiche adatte**, in modo tale che raggiunga velocemente un **risultato ottimale** in termini di **qualità organolettiche, aroma, fragranza e sapore, queste le fasi del processo:**

- **Stufatura o Sgocciolamento**: della durata di poche ore, favorisce la diffusione degli aromi nelle carni.
- **Asciugatura**: della durata di circa 6 giorni; in questo periodo si verifica la grossa perdita d'acqua in eccesso dal prodotto, che deve essere la più uniforme possibile, evitando l'indurimento del budello esterno.
- **Stagionatura**: è della durata variabile sulla base del tipo di prodotto; in questo periodo una buona regolazione dell'umidità aiuta la formazione di fenomeni enzimatici naturali 'muffe buone' che favoriscono la completa maturazione del prodotto, tale da garantirne la conservazione e salubrità.

L'armadio di stagionatura valorizza al meglio il vostro **prodotto artigianale** durante il delicato processo di stagionatura, **controllando umidità e ventilazione** il **sistema garantisce** un **clima di stagionatura ideale** fino a 100 Kg di salumi in **soli 30 giorni.**

CARATTERISTICHE:

- **rivestimento interno in acciaio inox AISI 304;**
- rivestimento **esterno in acciaio plastificato nero**;
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato;

- isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico;
- **cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304**;
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile;
- **refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi**;
- unità condensatrice ad aria in classe N (max +32°C);;
-
-
- **pannello comandi elettronico EVERtouch con display touch screen da 7”**;
- **caratteristiche funzionali pannello EVERtouch**:

  ►10 ricette preimpostate
  ►150 ricette programmabili
  ►20 fasi distinte per ogni ricetta
- **visualizzazione costante a display della temperatura e dell’umidità interne**, del tempo rimanente della fase in corso e delle icone con funzione attiva;
- **porta USB per import/export** ricette, parametri, dati registrati ed eventuale aggiornamento del software;
- registro dati e allarmi HACCP;
- menu multilingua;
- **impostazione rapida e visualizzazione della temperatura, dell’umidità, della velocità di ventilazione, dei ricambi d’aria e di marcia-sosta**;
- visualizzazione dei grafici di temperatura, umidità, peso e Ph;
- collegamento WiFi per gestione totale dei comandi da remoto;
- **illuminazione interna con barre a LED** K6500 (modelli vetrati);
- chiusura con chiavi;
- porte autochiudenti con fermo a 105°;
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili;
- **piedini in acciaio inox regolabili in altezza** (130-200 mm);
- modulo di collegamento WiFi per telegestione;
-
-
- **range di regolazione temperatura 0 / +30°C;**
- regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 95%;
- **GAS ECOLOGICO** refrigerante R452A (GWP 2141);
- raccolta della condensa con vaschetta estraibile;
- **necessita l'allacciamento alla rete idrica per il controllo e gestione umidità**.
- **sbrinamento automatico** con resistenza elettrica;
-
-
- Alimentazione: 230/1/50 Hz
- **Dimensioni esterne** mm. 750x850x2080h
- Peso: Kg. 176
- **Capacità max Kg. 100**
- Versione allestimento carne/formaggi capacità Kg. 150C/100F

In Dotazione:
- Versione salumi: 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione carne e formaggi: 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate

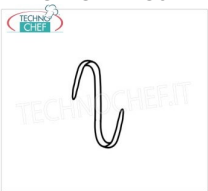
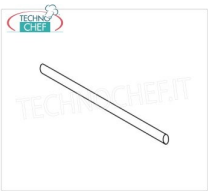
Accessori/Optionals:
- Bilancia per barra salami o gancera carni
- Giostra salami 2 anelli
- Anello per giostra salami
- Coppia guide inox per barre salami (40 Kg)
- Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)
- Barra in acciaio inox per ganci salami
- Gancio inox piccolo per salami mm 60 x 3
- Coppia guide inox
- Griglia acciaio inox cm 65x53
- Supplemento applicazione ruote
- Copertura piedi INOX su 3 lati

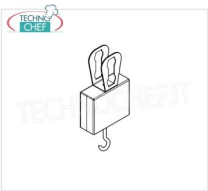
MARCHIO CE

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-ALL700BLACKF	Armadio Stagionatura e Conservazione Salumi in Acciaio Plastificato Nero, 1 Porta Vetro, capacità max 100 Kg, Temp. 0°/+30°C, comandi digitali, V. 230/1, Kw.1,8, Peso Kg 168, dim.mm.750x850x 2080h	**€ 6.520,21** *+ IVA* € 7.954,66 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 15 a 25 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-PA2802 	**Gancio inox piccolo per salami**	**€ 15,00** *+ IVA* € 18,30 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF18-PA1100 	**Coppia guide inox per griglie**	**€ 19,31** *+ IVA* € 23,56 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF18-PA1250 	**Barra inox per ganci salami**	**€ 26,74** *+ IVA* € 32,62 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF18-PA0002 	**Griglia acciaio inox cm 65x53**	**€ 50,76** *+ IVA* € 61,93 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF18-PA4000 	**Supplemento per applicazione ruote**	**€ 108,55** *+ IVA* € 132,43 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF18-PA2801 	**Anello per giostra salami**	**€ 116,56** *+ IVA* € 142,20 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF18- PA1803 	**Copertura piedi black su 3 lati**	**€ 259,69** *+ IVA* € 316,82 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TCF18-PA2810	**Bilancia per barra salami o ganciera carni**	**€ 549,94** *+ IVA* € 670,93 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello



Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2800	**Giostra salami 2 anelli**	**€ 1.321,29** *+ IVA* € 1.611,97 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni