



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-STGALL700S	Armadio Stagionatura e Conservazione Salumi in Acciaio INOX 304, 1 Porta, capacità max 100 Kg, Temp. 0°/+30°C, comandi digitali, V. 230/1, Kw.1,8, Peso Kg 137, dim.mm.750x850x 2080h	€ 5.928,69 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 15 a 25 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO CONSERVAZIONE STAGIONATURA SALUMI, 1 PORTA, IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA +0°/+30°C, CAPACITA' Kg. 100, DIM. cm 75x85x208h:

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 la 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 esterno e interno in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite;
- 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;
- **pedini 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. 137
- **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**

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,8
Peso netto (Kg)	137

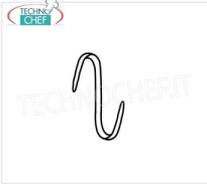
Peso lordo (Kg) 149

Larghezza (mm) 750

Profondità (mm) 850

Altezza (mm) 2080

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>TCF18-PA2802</p> 	<p>Gancio inox piccolo per salami Gancio inox piccolo per salami, dim.mm.60x3</p>	<p>€ 6,06 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TCF18-PA1250</p> 	<p>Barra inox per ganci salami Barra in acciaio inox per ganci salami</p>	<p>€ 23,03 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TCF18-PA1100</p> 	<p>Coppia guide inox per griglie Coppia guide inox per griglie</p>	<p>€ 19,31 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TCF18-PA1150</p> 	<p>Guide inox per barre salami (40 Kg) Coppia guide inox per barre salami (40 Kg)</p>	<p>€ 45,61 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TCF18-PA0002</p> 	<p>Griglia acciaio inox cm 65x53 Griglia acciaio inox, dim.mm.650x530</p>	<p>€ 50,76 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TCF18-PA1153</p> 	<p>Guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg) Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)</p>	<p>€ 63,26 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TCF18-PA2801</p> 	<p>Anello per giostra salami Anello per giostra salami</p>	<p>€ 89,61 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

TCF18-PA4000



Supplemento per applicazione ruote
Supplemento per applicazione ruote

€ 108,55 + IVA
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA1800

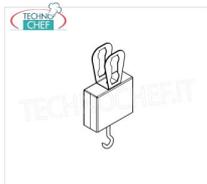


Copertura piedi inox su 3 lati
Copertura piedi inox su 3 lati per i mod. 700 ALL/MEAT INOX/GLASS/VIP

€ 248,15 + IVA
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2810



Bilancia per barra salami o ganciera carni
Bilancia per barra salami o ganciera carni

€ 543,52 + IVA
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2800



Giostra salami 2 anelli
Giostra salami 2 anelli

€ 1.297,01 + IVA
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni





CON GIOSTRA SALAMI (ACCESSORIO)



EVERLASTING