



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-STGALL1500GLASSS	Armadio Stagionatura e Conservazione Salumi in Acciaio INOX 304, 2 Porte Vetro, capacità max 200 Kg, Temp. 0°/+30°C, comandi digitali, V. 230/1, Kw.2,6, Peso Kg 193, dim.mm.1500x850x 2080h	€ 8.374,51 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 15 a 25 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO CONSERVAZIONE STAGIONATURA SALUMI, 2 porte VETRO, IN ACCIAIO INOX, capacità max 200 Kg, Temp.0°/+30°C, DIM. cm 150x85x208h:

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 200 Kg di salumi in soli 30 giorni.

CARATTERISTICHE:

- rivestimento interno ed esterno 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;
- **richiede l'allacciamento alla rete idrica per il controllo e gestione umidità.**
- **sbrinatorio automatico** con resistenza elettrica;
-
-
- Alimentazione: 230/1/50 Hz
- **Dimensioni esterne** mm. 1500x850x2080h
- Peso: Kg. 193
- **Capacità max Kg. 200**
- Versione allestimento carne/formaggi capacità Kg. 300C/200F

In Dotazione:

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

Accessori/Optionals:

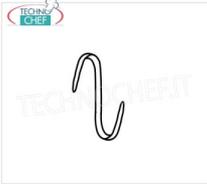
- Bilancia per barra salami o gancera carni
- Giostra salami 2 anelli
- Anello per giostra salami
- Coppia guide inox per barre salami (40 Kg)
- Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)
- Barra in acciaio inox per ganci salami
- Gancio inox piccolo per salami mm 60 x 3
- Coppia guide inox
- 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)	2,6
Peso netto (Kg)	193
Peso lordo (Kg)	205
Larghezza (mm)	1500
Profondità (mm)	850

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-PA1810



Copertura piedi inox su 3 lati
Copertura piedi inox su 3 lati per i mod.1500 ALL MEAT INOX/GLASS/VIP

€ 307,11 + 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

