



| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------------|---|------------------------------------|
| TCF18-STGALL700VIPS | Armadio Stagionatura e Conservazione Salumi in Acciaio INOX 304, 1 Porta Vetro, capacità max 100 Kg, Temp. 0°/+30°C, comandi digitali, V. 230/1, Kw.1,8, Peso Kg 176, dim.mm.750x850x 2080h | Consegna: da 15 a 25 giorni |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

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 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;
- **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. 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**

SCHEDA TECNICA

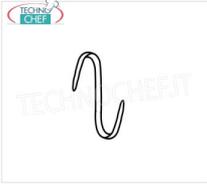
| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 1,8 |
| Peso netto (Kg) | 176 |
| Peso lordo (Kg) | 188 |

Larghezza (mm) 750

Profondità (mm) 850

Altezza (mm) 2080

ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--|--|----------------------------------|
| TCF18-PA2802  | Gancio inox piccolo per salami Gancio inox piccolo per salami, dim.mm.60x3 | Consegna: da 4 a 9 giorni |
| TCF18-PA1250  | Barra inox per ganci salami Barra in acciaio inox per ganci salami | Consegna: da 4 a 9 giorni |
| TCF18-PA1100  | Coppia guide inox per griglie Coppia guide inox per griglie | Consegna: da 4 a 9 giorni |
| TCF18-PA1150  | Guide inox per barre salami (40 Kg) Coppia guide inox per barre salami (40 Kg) | Consegna: da 4 a 9 giorni |
| TCF18-PA0002  | Griglia acciaio inox cm 65x53 Griglia acciaio inox, dim.mm.650x530 | Consegna: da 4 a 9 giorni |
| TCF18-PA1153  | Guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg) Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg) | Consegna: da 4 a 9 giorni |
| TCF18-PA2801  | Anello per giostra salami Anello per giostra salami | Consegna: da 4 a 9 giorni |

TCF18-PA4000



Supplemento per applicazione ruote
Supplemento per applicazione ruote

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

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2810



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

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2800



Giostra salami 2 anelli
Giostra salami 2 anelli

Consegna: da 4 a 9 giorni

