



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-STGALL1500BLACKCF	Armadio Stagionatura e Conservazione Salumi in Acciaio Plastificato Nero, 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	Consegna: da 15 a 25 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO CONSERVAZIONE STAGIONATURA SALUMI, 2 porte VETRO, IN ACCIAIO PLASTIFICATO NERO, capacità max 200 Kg, Temp.0°/+30°C, DIM. cm 150x85x208h, MOD. STG ALL 1500 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 200 Kg di salumi in **solì 30 giorni**.

CARATTERISTICHE:

- **rivestimento interno in acciaio inox AISI 304** con finitura S.Brite;
- rivestimento **esterno in acciaio nero** plastificato;
- 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. 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

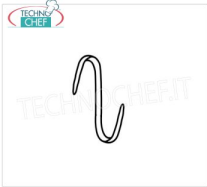
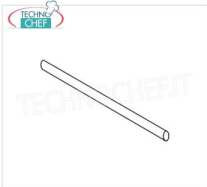
- Accessori/Optionals:**
- Bilancia per barra salami o gancera carni
 - Giostra salami 2 anelli
 - Anello per giostra salami
 - Coppia guide inox per barre salami (40 Kg)
 - Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)
 - Barra in acciaio inox per ganci salami
 - Gancio inox piccolo per salami 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

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

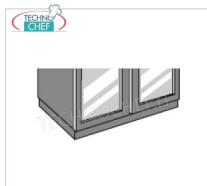
TCF18-PA4000



Supplemento per applicazione ruote
Supplemento per applicazione ruote

Consegna: da 4 a 9 giorni

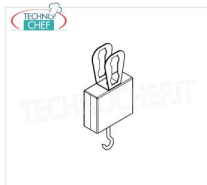
TCF18-PA1813



Copertura piedi black su 3 lati
Copertura piedi black su 3 lati per i mod.1500 ALL IN ONE MEAT/BLACK

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

