



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	137
poids brut (Kg)	149
largeur (mm)	750
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE CONSERVATION DES ASSAISONNEMENTS, 1 PORTE, EN ACIER INOXYDABLE, TEMPÉRATURE +0°/+30°C, CAPACITÉ Kg 100, DIM. 75x85x208hcm:

L'assaisonnement consiste à donner à un certain produit une certaine période de repos dans des conditions climatiques appropriées, afin qu'il atteigne rapidement un **résultat optimal** en termes de **qualités organoleptiques, d'arôme, de parfum et de saveur. Voici les phases du processus :**

- **Cuisson ou égouttage** : d'une durée de quelques heures, il favorise la diffusion des arômes dans la viande.
- **Séchage** : durée environ 6 jours ; pendant cette période, il y a une perte importante de l'excès d'eau du produit, qui doit être le plus uniforme possible, en évitant le durcissement de l'enveloppe externe.
- **Assaisonnement** : dure une durée variable en fonction du type de produit ; pendant cette période, une bonne régulation de l'humidité favorise la formation de phénomènes enzymatiques naturels « bonne moisissure » qui favorisent la maturation complète du produit, de manière à garantir sa conservation et sa salubrité.

L'armoire de maturation exploite au mieux votre **produit artisanal** pendant le délicat processus de maturation, **en contrôlant l'humidité et la ventilation, le système garantit un climat de maturation idéal** pour jusqu'à 100 kg de charcuterie en **seulement 30 jours**.

CARACTÉRISTIQUES

- **revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304** avec finition S.Brite ;
- intérieur avec bords arrondis et fond imprimé ;

- Isolation de 75 mm en polyuréthane écologique ;
- **crémaillères, grilles et guides en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **groupe frigorifique monobloc** facilement remplaçable ;
- **réfrigération ventilée** avec évaporateur traité par cataphorèse ;
- groupe de condensation à air de classe N (max +32°C) ;
-
-
- **Panneau de commande électronique EVERtouch avec écran tactile de 7" ;**
- **caractéristiques fonctionnelles du panneau EVERtouch :**
- ▶ **10 recettes prédéfinies**
- ▶ **150 recettes programmables**
 - ▶ **20 phases distinctes pour chaque recette**
- affichage constant de la température et de l'humidité internes, du temps restant de la phase en cours et des icônes avec fonction active ;
- **Port USB pour l'import/export** de recettes, paramètres, données enregistrées et éventuelles mises à jour logicielles ;
- Données HACCP et journal des alarmes ;
- **menu multilingue ;**
- **réglage et affichage rapides de la température, de l'humidité , de la vitesse de ventilation, des changements d'air et du remplacement de conduite ;**
- affichage des graphiques de température, d'humidité, de poids et de Ph ;
- **Connexion WiFi** pour une gestion totale des commandes à distance ;
- **éclairage intérieur avec barres LED K6500** (modèles vitrés) ;
- verrouillage avec clés;
- portes à fermeture automatique avec arrêt à 105° ;
- joints magnétiques facilement remplaçables ;
- **pieds en acier inoxydable réglables en hauteur** (130-200 mm) ;
- Module de connexion WiFi pour la gestion à distance ;
-
-
- **plage de réglage de la température 0 / +30°C ;**
- régulation active de l'humidité de 40% à 95%;
- Réfrigérant **GAZ ÉCOLOGIQUE** R452A (GWP 2141) ;
- **recupération des condensats avec bac amovible ;**
- nécessite un raccordement au réseau d'eau pour le contrôle et la gestion de l'humidité.
- dégivrage automatique avec résistance électrique ;
-
-
- Alimentation : 230/1/50 Hz
- **Dimensions extérieures** mm. 750x850x2080h
- Poids : 137 kg
- **Capacité maximale Kg. 100**
- Version préparation viande/fromage, capacité Kg.

Inclus :

- Version charcuterie, 3 paires de guides avec 9 barres et 36 crochets ;
- Version viande et fromage, 5 paires de guides avec 5 grilles plastifiées ;

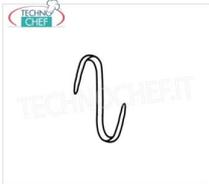
Accessoires/Options :

- Balance pour bar à salami ou cintre à viande
- Carrousel à salami 2 anneaux
- Anneau pour carrousel à salami
- Paire de guides inox pour barres à salami (40 kg)
- Paire de guides renforcés en acier inoxydable pour barres à salami (55 Kg)
- Barre en acier inoxydable pour crochets à salami
- Petit crochet en inox pour salami 60 x 3 mm
- Paire de guides en inox
- Grille inox 65x53 cm
- Supplément application roue
- Couvre-pieds en INOX sur 3 côtés

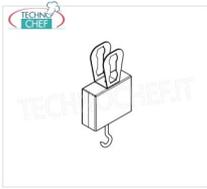
MARQUE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-ALL700INOXS	Armoire d'assaisonnement et de conservation de charcuterie en inox 304, 1 porte, capacité max 100 kg, temp. 0°/+30°C, commandes numériques, V. 230/1, kW.1,8, poids 137 kg, dim.mm . 750x850x2080h	€ 5.930,18 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 15 à 25 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-PA2802 	Petit crochet en inox pour salami	€ 15,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1100 	Paire de guides inox pour grillades	€ 19,31 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1250 	Barre en acier inoxydable pour crochets à salami	€ 26,74 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA0002 	Grille en acier inoxydable 65x53 cm	€ 50,76 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA4000 	Supplément pour l'application de la roue	€ 108,55 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA2801 	Anneau pour carrousel à salami	€ 116,56 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1800 	Recouvrement des pieds inox sur 3 côtés	€ 259,69 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA2810	Balance pour bar à salami ou cintre à viande	€ 549,94 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



TCF18-PA2800

Carrousel à salami 2 anneaux

€ 1.321,29

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



CON GIOSTRA SALAMI (ACCESSORIO)



EVERLASTING