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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	156
poids brut (Kg)	168
largeur (mm)	750
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE CONSERVATION DES ASSAISONNEMENTS, 1 porte VERRE, en ACIER INOXYDABLE, Temp.0°/+30°C, capacité max 100 Kg, 75x85x208h cm:

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 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 start-stop** ;
- 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) ;
- récupération 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 : 156 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 :

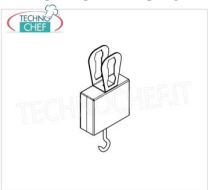
- Balance pour bar à salami ou cintre à viande
- Carrousel à salami 2 anneaux
- Anneau pour carrousel à salami
- Paire de guides inox pour barres à salami (40 kg)
- Paire de guides renforcés en acier inoxydable pour barres à salami (55 Kg)
- Barre en acier inoxydable pour crochets à salami
- Petit crochet 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

FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-ALL700GLASSS	Armoire d'assaisonnement et de conservation de charcuterie en inox 304, 1 porte vitrée, capacité max 100 kg, temp. 0°/+30°C, commandes numériques, V. 230/1, 1,8 kW, poids 156 kg, dim. 750x850x2080h	**€ 6.213,27** *TVA exclue* **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** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF18-PA1250 	**Barre en acier inoxydable pour crochets à salami**	**€ 26,74** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF18-PA0002 	**Grille en acier inoxydable 65x53 cm**	**€ 50,76** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF18-PA4000 	**Supplément pour l'application de la roue**	**€ 108,55** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF18-PA2801 	**Anneau pour carrousel à salami**	**€ 116,56** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF18-PA1800 	**Recouvrement des pieds inox sur 3 côtés**	**€ 259,69** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF18-PA2810 	**Balance pour bar à salami ou cintre à viande**	**€ 549,94** *TVA exclue* **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