



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	176
poids brut (Kg)	188
largeur (mm)	750
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE CONSERVATION DES ASSAISONS SÉCHÉES, 1 porte VERRE, en ACIER INOXYDABLE, Temp.0°/+30°C, capacité max 100 Kg, 75x85x208h cm, mod. STG TOUS 700 VIP S :

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 : 176 kg
- **Capacité maximale Kg. 100**
- Version préparation viande/fromage, capacité Kg.

Inclus :

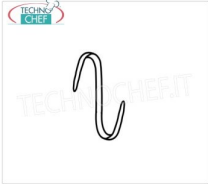
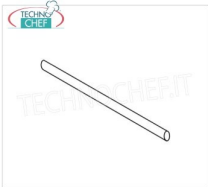
- Version charcuterie : 3 paires de guides avec 9 barres et 36 crochets
- Version viande et fromage : 5 paires de guides avec 5 grilles plastifiées

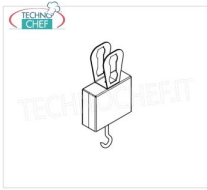
Accessoires/Options :

- 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-ALL700VIPS	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 176 kg, dim. 750x850x2080h	€ 6.468,06 <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

