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)	168
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 plastifié noir, Temp.0°/+30°C, capacité max 100 Kg, 75x85x208h cm, mod. STG TOUS 700 NOIR CF :

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 intérieur en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **revêtement extérieur en acier plastifié noir** ;

- 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

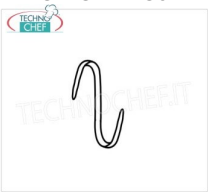
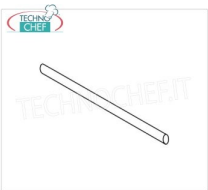
Accessoires/Options :

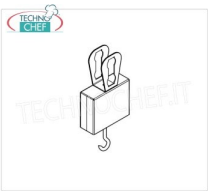
- Balance pour bar à salami ou cintre à viande
- Carrousel à salami 2 anneaux
- Anneau pour carrousel à salami
- Paire de guides inox pour barres à salami (40 kg)
- Paire de guides renforcés en acier inoxydable pour barres à salami (55 Kg)
- Barre en acier inoxydable pour crochets à salami
- Petit crochet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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-ALL700BLACKF	Armoire d'assaisonnement et de conservation pour charcuterie en acier plastifié noir, 1 porte vitrée, capacité max 100 Kg, Temp 0°/+30°C, commandes numériques, V. 230/1, Kw.1,8, poids 168 Kg, dim. mm.750x850x 2080h	**€ 6.520,21** *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-PA1100 	**Paire de guides inox pour grillades**	**€ 19,31** *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- PA1803 	**Couvre-pied noir 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