



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------------------|---|--|
| TCF18-STGALL700GLASS | Armoire de stockage et d'assaisonnement de la viande séchée en acier inoxydable 304, 1 porte en verre, capacité max 100 Kg, Temp.0 ° / + 30 ° C, commandes numériques, V.230/1, Kw.1,8, Poids Kg 156, dim . mm.750x850x 2080h | € 6.215,51 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 15 à 25 jours |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE STOCKAGE DE LA VIANDE SALÉE, 1 porte VITRÉE, en ACIER INOXYDABLE, Temp.0 ° / + 30 ° C, capacité max 100 Kg, cm 75x85x208h:

Le vieillissement consiste à donner à un certain produit une certaine période de repos dans des conditions climatiques adaptées, afin qu'il atteigne rapidement un **résultat optimal** en termes de **qualités organoleptiques, d'arôme, de parfum et de saveur, ce sont les étapes du processus** :

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

L'armoire d'assaisonnement tire le meilleur parti de votre **produit artisanal** pendant le délicat processus d'assaisonnement, en **contrôlant l'humidité et la ventilation**, le **système garantit un climat d'assaisonnement 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 75 mm en polyuréthane écologique;
- **racks, grilles et guides en acier inoxydable AISI 304** ;
- unité de réfrigération 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 po ;**
- **caractéristiques fonctionnelles 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 la fonction active;
- **Port USB pour l'importation / exportation de** recettes, paramètres, données enregistrées et toute mise à jour logicielle;
- journal de données et alarmes HACCP;
- menu multilingue;
- **réglage et affichage rapides de la température, de l'humidité, de la vitesse de ventilation, des changements d'air et du fonctionnement / stationnement ;**
- affichage des graphiques de température, d'humidité, de poids et de pH;
- Connexion WiFi pour une gestion totale de la télécommande;
- **éclairage intérieur avec** barres LED K6500 (modèles en verre);
- serrure 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 d'humidité active de 40% à 95%;
- **Réfrigérant ECOLOGICAL GAS R452A** (GWP 2141);
- collecte des condensats avec bac amovible;
- **nécessite un raccordement aux conduites 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: Kg.156
- **Capacité max Kg.100**
- Version viande / fromage avec capacité Kg. 150C / 100F

Inclus :

- Version charcuterie: 3 paires de patins 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 crochet 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 inox renforcés pour barres à salami (55 Kg)
- Barre en acier inoxydable pour crochets à salami
- Petit crochet inox pour salami mm 60 x 3
- Paire de guides en acier inoxydable
- Grille en acier inoxydable 65x53 cm
- Supplément d'application de roue
- Couvre-pieds en acier inoxydable sur 3 côtés

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

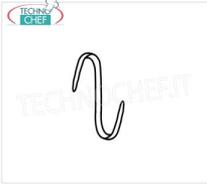
alimentation électrique Monofase

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 |

FICHE TECHNIQUE

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|--|---|--|
| TCF18-PA2802  | Petit crochet en acier inoxydable pour salami Petit crochet inox pour salami, dim.mm.60x3 | € 6,06 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| TCF18-PA1250  | Barre en acier inoxydable pour crochets à salami Barre en acier inoxydable pour crochets à salami | € 23,03 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| TCF18-PA1150  | Guides inox pour barres à salami (40 Kg) Paire de guides inox pour barres à salami (40 Kg) | € 45,61 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| TCF18-PA0002  | Grille en acier inoxydable 65x53 cm Grille en acier inoxydable, dim.mm.650x530 | € 50,76 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| TCF18-PA1153  | Guides en acier inoxydable renforcés pour barres à salami (55 Kg) Paire de guides inox renforcés pour barres à salami (55 Kg) | € 63,26 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| TCF18-PA2801  | Anneau pour carrousel à salami Anneau pour carrousel à salami | € 89,61 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |
| TCF18-PA4000  | Supplément pour l'application de la roue Supplément pour l'application de la roue | € 108,55 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |

TCF18-PA1800



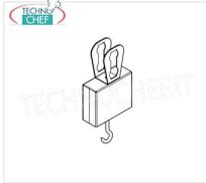
Couvre-pieds en acier inoxydable sur 3 côtés
Couvre-pieds en acier inoxydable sur 3 côtés pour mod.
700 TOUT / VIANDE INOX / VERRE / VIP

€ 248,15

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TCF18-PA2810



Balance pour bar à salami ou crochet à viande
Balance pour bar à salami ou crochet à viande

€ 543,52

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TCF18-PA2800



Carrousel à salami 2 anneaux
Carrousel à salami 2 anneaux

€ 1.297,01

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

