

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-STGALL1500S	Armoire d'assaisonnement et de conservation de charcuterie en inox 304, 2 portes, capacité max 200 kg, temp. 0°/+30°C, commandes numériques, V. 230/1, kW.2,6, poids 193 kg, dim.mm . 1500x850x 2080h	Livraison 15 à 25 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE CONSERVATION DES ASSAISONNEMENTS SÉCHÉS, 2 PORTES, EN ACIER INOXYDABLE, capacité max 200 Kg, TEMP. +0°/+30°C, 150x85x208h 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 200 kg de charcuterie en **seulement 30 jours.**

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION :

- **revêtement interne et externe 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 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** , de paramètres, de données enregistrées et d'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 température**
- **ventilation, renouvellement d'air et vitesse de marche-stationnement** ;
- 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 ;
-
-
- 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. 1500x850x2080h
- Poids : 193 kg
- **Capacité maximale Kg. 200**
- Version préparation viande/fromage, capacité Kg.

Fourni :

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

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

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Monofase

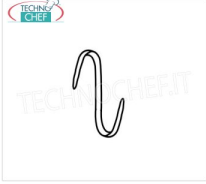

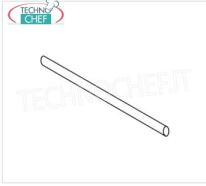




Volts V 230/1

fréquence (Hz) 50

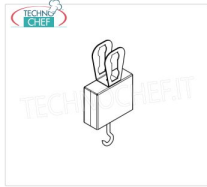
puissance (KW) 2,6

poids net (Kg)	193
poids brut (Kg)	205
largeur (mm)	1500
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	2080

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-PA2802 	Petit crochet en inox pour salami Petit crochet en inox pour salami, dim.60x3mm	Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1100 	Paire de guides inox pour grillades Paire de guides inox pour grillades	Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1250 	Barre en acier inoxydable pour crochets à salami Barre en acier inoxydable pour crochets à salami	Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA0002 	Grille en acier inoxydable 65x53 cm Grille en acier inoxydable, dim.mm.650x530	Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA4000 	Supplément pour l'application de la roue Supplément pour l'application de la roue	Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA2801 	Anneau pour carrousel à salami Anneau pour carrousel à salami	Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1810 	Recouvrement des pieds inox sur 3 côtés Couvre-pieds en acier inoxydable sur 3 côtés pour mod.1500 ALL VIANDE INOX/GLASS/VIP	Livraison 4 à 9 jours

TCF18-PA2810



Livraison 4 à 9 jours

Balance pour bar à salami ou cintre à viande
Balance pour bar à salami ou cintre à viande

TCF18-PA2800



Livraison 4 à 9 jours

Carrousel à salami 2 anneaux
Carrousel à salami 2 anneaux



CON GIOSTRA SALAMI (ACCESSORIO)



EVERLASTING



Data 02/02/2018 Ora 15:05:27 Ricetta: Dry-Aging

1/2
Dry-Aging 1

TEMPERATURA
3°C
Set T 2°C

UMIDITA'
61%
Set RH 55%

Giorni
Lo Stagionatore

> slide to unlock

A smartwatch home screen with a dark blue background. At the top, it shows the date and time 'Data 02/02/2018 Ora 15:05:27' and the recipe name 'Ricetta: Dry-Aging'. The main display is divided into three sections: 'TEMPERATURA' showing '3°C' with a 'Set T 2°C' below it; 'UMIDITA'' showing '61%' with a 'Set RH 55%' below it; and a central section for 'Dry-Aging 1' showing '1/2' and 'Giorni' with the text 'Lo Stagionatore' in italics. A green progress bar is visible above the '1/2' text. At the bottom, there is a dock with various icons: a fan, a lightbulb, a water drop, a green asterisk, a lightbulb, a bell, a green leaf, a clock, a snowflake, a TV, and a refresh symbol. A 'slide to unlock' prompt is centered above the dock.