



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-STGALL700VIPS	Armoire de stockage et d'assaisonnement de la viande séchée en acier inoxydable 304, 1 porte vitrée, capacité max 100 Kg, Temp.0 ° / + 30 ° C, commandes numériques, V.230/1, Kw.1,8, Poids Kg 176, dim . mm.750x850x 2080h	Livraison 15 à 25 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE STOCKAGE DE LA VIANDE SALÉE, 1 porte VERRE, en ACIER INOXYDABLE, Temp.0 ° / + 30 ° C, capacité max 100 Kg, cm 75x85x208h, mod. STG ALL 700 VIP S:

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.176
- **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

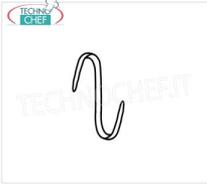
alimentation électrique Monofase

Volts V 230/1

fréquence (Hz) 50

puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	176
poids brut (Kg)	188
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	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-PA1100 	Paire de guides inox pour grillades Paire de guides inox pour grillades	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)	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-PA1153 	Guides en acier inoxydable renforcés pour barres à salami (55 Kg) Paire de guides inox renforcés pour barres à salami (55 Kg)	Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA2801 	Anneau pour carrousel à salami Anneau pour carrousel à salami	Livraison 4 à 9 jours

TCF18-PA4000



Livraison 4 à 9 jours

Supplément pour l'application de la roue
Supplément pour l'application de la roue

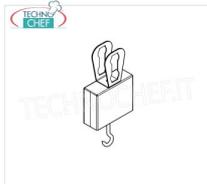
TCF18-PA1800



Livraison 4 à 9 jours

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

TCF18-PA2810



Livraison 4 à 9 jours

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

TCF18-PA2800



Livraison 4 à 9 jours

Carrousel à salami 2 anneaux
Carrousel à salami 2 anneaux

