



| CODE                        | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                     | PRIX/LIVRAISON                 |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>TCF18-STGALL1500VIPS</b> | Armoire de stockage et d'assaisonnement de la viande séchée en acier inoxydable 304, 2 portes en verre, capacité max 200 Kg, Temp.0 ° / + 30 ° C, commandes numériques, V.230/1, Kw.2,6, Poids Kg 193, dim . mm.1500x850x 2080h | <b>Livraison</b> 15 à 25 jours |

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**ARMOIRE DE STOCKAGE DE LA VIANDE SALÉE, 2 portes EN VERRE, ACIER INOXYDABLE, capacité max 200 Kg, Temp.0 ° / + 30 ° C, DIM. cm 150x85x208h, MOD. STG ALL 1500 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 PHASES 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 200 kg de charcuterie en **seulement 30 jours**.

#### CARACTÉRISTIQUES:

- **revêtement intérieur et extérieur 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;
- unité de condensation à air 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. 1500x850x2080h
- Poids: Kg.193
- **Capacité max Kg.200**
- Version viande / fromage avec capacité Kg. 300C / 200F

**Fourni:**

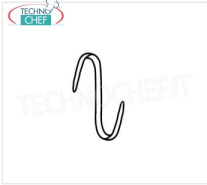
- Version salami: 3 paires de glissières avec 9 barres et 36 crochets par porte
- Version viande et fromage: 5 paires de glissières avec 5 grilles plastifiées par porte

**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

**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      |

|                                                                                                            | <b>largeur (mm)</b>                                                                                                                     | 1500                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                                                            | <b>profondeur (mm)</b>                                                                                                                  | 850                          |
|                                                                                                            | <b>hauteur (mm)</b>                                                                                                                     | 2080                         |
| FICHE TECHNIQUE                                                                                            |                                                                                                                                         |                              |
| CODE/PHOTO                                                                                                 | DESCRIPTION                                                                                                                             | PRIX/LIVRAISON               |
| <b>TCF18-PA2802</b><br>   | <b>Petit crochet en acier inoxydable pour salami</b><br>Petit crochet inox pour salami, dim.mm.60x3                                     | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TCF18-PA1250</b><br>   | <b>Barre en acier inoxydable pour crochets à salami</b><br>Barre en acier inoxydable pour crochets à salami                             | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TCF18-PA1100</b><br>   | <b>Paire de guides inox pour grillades</b><br>Paire de guides inox pour grillades                                                       | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TCF18-PA1150</b><br> | <b>Guides inox pour barres à salami (40 Kg)</b><br>Paire de guides inox pour barres à salami (40 Kg)                                    | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TCF18-PA0002</b><br> | <b>Grille en acier inoxydable 65x53 cm</b><br>Grille en acier inoxydable, dim.mm.650x530                                                | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TCF18-PA1153</b><br> | <b>Guides en acier inoxydable renforcés pour barres à salami (55 Kg)</b><br>Paire de guides inox renforcés pour barres à salami (55 Kg) | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TCF18-PA2801</b><br> | <b>Anneau pour carrousel à salami</b><br>Anneau pour carrousel à salami                                                                 | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |

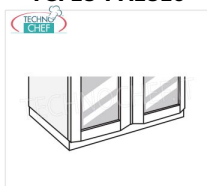
TCF18-PA4000



Livraison 4 à 9 jours

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

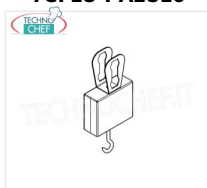
TCF18-PA1810



Livraison 4 à 9 jours

**Couvre-pieds en acier inoxydable sur 3 côtés**  
Couvre-pieds en acier inoxydable sur 3 côtés pour les modèles 1500 ALL MEAT INOX / GLASS / 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

