



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-STGALL1500BLACKCF	Armoire de stockage et d'assaisonnement de la viande séchée en acier plastifié noir, 2 portes en verre, capacité maximale 200 Kg, température 0 ° / + 30 ° C, commandes numériques, V.230/1, Kw.2,6, poids Kg 193 , dim. mm.1500x850x 2080h	Livraison 15 à 25 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE STOCKAGE DE LA VIANDE SALÉE, 2 portes EN VERRE, EN ACIER PLASTIFIÉ NOIR, capacité max 200 Kg, Temp.0 ° / + 30 ° C, DIM. cm 150x85x208h, MOD. STG ALL 1500 NOIR CF:

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 en acier inoxydable AISI 304** avec finition S.Brite;
- doublure et sternum en **acier** plastifié noir;
- 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 :

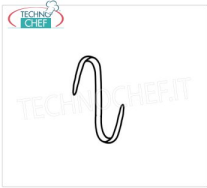
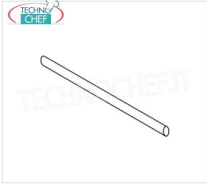
- Balance pour bar à salami ou crochet à viande
- Carrousel à salami 2 anneaux
- Anneau pour carrousel à salami
- Paire de guides inox pour barres à salami (40 Kg)
- Paire de guides inox renforcés pour barres à salami (55 Kg)
- Barre en acier inoxydable pour crochets à salami
- Petit crochet inox pour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

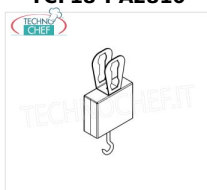
Marquage CE

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
	largeur (mm)	1500
	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-PA1813****Livraison** 4 à 9 jours**Couvre-pied noir sur 3 côtés**
Couvre-pieds noir sur 3 côtés pour les modèles 1500
ALL IN ONE VIANDE / NOIR**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