



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,8
<b>Peso netto (Kg)</b>	156
<b>Peso lordo (Kg)</b>	168
<b>Larghezza (mm)</b>	750
<b>Profondità (mm)</b>	850
<b>Altezza (mm)</b>	2080

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**ARMADIO CONSERVAZIONE STAGIONATURA SALUMI, 1 porta VETRO, in ACCIAIO INOX, Temp.0°/+30°C, capacità max 100 Kg, cm 75x85x208h:**

**La stagionatura consiste nel dare ad un certo prodotto un determinato periodo di riposo in condizioni climatiche adatte, in modo tale che raggiunga velocemente un risultato ottimale in termini di qualità organolettiche, aroma, fragranza e sapore, queste le fasi del processo:**

- **Stufatura o Sgocciolamento:** della durata di poche ore, favorisce la diffusione degli aromi nelle carni.
- **Asciugatura:** della durata di circa 6 giorni; in questo periodo si verifica la grossa perdita d'acqua in eccesso dal prodotto, che deve essere la più uniforme possibile, evitando l'indurimento del budello esterno.
- **Stagionatura:** è della durata variabile sulla base del tipo di prodotto; in questo periodo una buona regolazione dell'umidità aiuta la formazione di fenomeni enzimatici naturali 'muffe buone' che favoriscono la completa maturazione del prodotto, tale da garantirne la conservazione e salubrità.

**L'armadio di stagionatura valorizza al meglio il vostro prodotto artigianale durante il delicato processo di stagionatura, controllando umidità e ventilazione il sistema garantisce un clima di stagionatura ideale fino a 100 Kg di salumi in soli 30 giorni.**

#### CARATTERISTICHE:

- rivestimento esterno e interno in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite;
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato;
- isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico;

- **cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304;**
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile;
- **refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi;**
- unità condensatrice ad aria in classe N (max +32°C);;
- 
- 
- **pannello comandi elettronico EVERtouch con display touch screen da 7”;**
- **caratteristiche funzionali pannello EVERtouch:**
  - ▶10 ricette preimpostate
  - ▶150 ricette programmabili
  - ▶20 fasi distinte per ogni ricetta
- **visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne**, del tempo rimanente della fase in corso e delle icone con funzione attiva;
- **porta USB per import/export** ricette, parametri, dati registrati ed eventuale aggiornamento del software;
- registro dati e allarmi HACCP;
- menu multilingua;
- **impostazione rapida e visualizzazione della temperatura, dell'umidità, della velocità di ventilazione, dei ricambi d'aria e di marcia-sosta;**
- visualizzazione dei grafici di temperatura, umidità, peso e Ph;
- collegamento WiFi per gestione totale dei comandi da remoto;
- **illuminazione interna con barre a LED K6500** (modelli vetrati);
- chiusura con chiavi;
- porte autochiudenti con fermo a 105°;
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili;
- **pedini in acciaio inox regolabili in altezza** (130-200 mm);
- modulo di collegamento WiFi per telegestione;
- 
- 
- **range di regolazione temperatura 0 / +30°C;**
- regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 95%;
- **GAS ECOLOGICO** refrigerante R452A (GWP 2141);
- raccolta della condensa con vaschetta estraibile;
- **nessita l'allacciamento alla rete idrica per il controllo e gestione umidità.**
- **sbrinamento automatico** con resistenza elettrica;
- 
- 
- Alimentazione: 230/1/50 Hz
- **Dimensioni esterne** mm. 750x850x2080h
- Peso: Kg. 156
- **Capacità max Kg. 100**
- Versione allestimento carne/formaggi capacità Kg. 150C/100F


#### **In Dotazione:**

- Versione salumi: 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione carne e formaggi: 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate

#### **Accessori/Optionals:**

- Bilancia per barra salami o gancera carni
- Giostra salami 2 anelli
- Anello per giostra salami
- Coppia guide inox per barre salami (40 Kg)
- Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)
- Barra in acciaio inox per ganci salami
- Gancio inox piccolo per salami mm 60 x 3
- Coppia guide inox
- Griglia acciaio inox cm 65x53
- Supplemento applicazione ruote
- Copertura piedi INOX su 3 lati

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF18-ALL700GLASS5</b>	Armadio Stagionatura e Conservazione Salumi in Acciaio INOX 304, 1 Porta Vetro, capacità max 100 Kg, Temp. 0°/+30°C, comandi digitali, V. 230/1, Kw.1,8, Peso Kg 156, dim.mm.750x850x 2080h	<b>€ 6.213,27 + IVA</b> € 7.580,19 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 15 a 25 giorni</b>
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF18-PA2802</b> 	<b>Gancio inox piccolo per salami</b>	<b>€ 15,00 + IVA</b> € 18,30 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>TCF18-PA1250</b> 	<b>Barra inox per ganci salami</b>	<b>€ 26,74 + IVA</b> € 32,62 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>TCF18-PA0002</b> 	<b>Griglia acciaio inox cm 65x53</b>	<b>€ 50,76 + IVA</b> € 61,93 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>TCF18-PA4000</b> 	<b>Supplemento per applicazione ruote</b>	<b>€ 108,55 + IVA</b> € 132,43 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>TCF18-PA2801</b> 	<b>Anello per giostra salami</b>	<b>€ 116,56 + IVA</b> € 142,20 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>TCF18-PA1800</b> 	<b>Copertura piedi inox su 3 lati</b>	<b>€ 259,69 + IVA</b> € 316,82 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>TCF18-PA2810</b> 	<b>Bilancia per barra salami o ganciera carni</b>	<b>€ 549,94 + IVA</b> € 670,93 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>
<b>TCF18-PA2800</b>	<b>Giostra salami 2 anelli</b>	<b>€ 1.321,29 + IVA</b> € 1.611,97 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>



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  
**-1**  
*Lo Stagionatore*

> slide to unlock