

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF18-STGALL1500GLASSS	Armoire d'assaisonnement et de conservation de charcuterie en acier inoxydable 304, 2 portes vitrées, capacité max 200 kg, temp. 0°/+30°C, commandes numériques, V. 230/1, kW.2,6, poids 193 kg, dim. .1500x850x 2080h	€ 8.374,51 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 15 à 25 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE CONSERVATION DES ASSAISONS SÉCHÉES, 2 portes VERRES, INOX, capacité max 200 Kg, Temp.0°/+30°C, DIM. 150x85x208hcm:

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. Ce sont 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:

- **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 de 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, paramètres, données enregistrées et 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 vitesse de ventilation, des changements d'air et du start-stop ;**
 - 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 ;
 -
 -
 - **plage de réglage de la 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

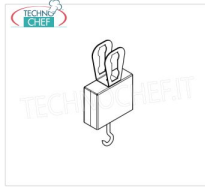
profondeur (mm) 850

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	€ 15,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1100 	Paire de guides inox pour grillades Paire de guides inox pour grillades	€ 19,31 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA1250 	Barre en acier inoxydable pour crochets à salami Barre en acier inoxydable pour crochets à salami	€ 26,74 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA0002 	Grille en acier inoxydable 65x53 cm Grille en acier inoxydable, dim.mm.650x530	€ 50,76 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA4000 	Supplément pour l'application de la roue Supplément pour l'application de la roue	€ 108,55 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF18-PA2801 	Anneau pour carrousel à salami Anneau pour carrousel à salami	€ 116,56 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer 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	€ 321,40 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

TCF18-PA2810



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

€ 549,94

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TCF18-PA2800



Carrousel à salami 2 anneaux
Carrousel à salami 2 anneaux

€ 1.321,29

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

