

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF18-STGALL700BLACKCF</b>	Armoire d'assaisonnement et de conservation pour charcuterie en acier plastifié noir, 1 porte vitrée, capacité max 100 Kg, Temp 0°/+30°C, commandes numériques, V. 230/1, Kw.1,8, poids 168 Kg, dim. mm.750x850x2080h	<b>€ 6.520,21</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 15 à 25 jours</b>

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**ARMOIRE DE CONSERVATION DES ASSAISONS SÉCHÉES, 1 porte VERRE, en ACIER plastifié noir, Temp.0°/+30°C, capacité max 100 Kg, 75x85x208h cm, mod. STG TOUS 700 NOIR CF :**

**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. Voici 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 100 kg de charcuterie en **seulement 30 jours**.

#### CARACTÉRISTIQUES:

- **revêtement intérieur en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **revêtement extérieur en acier plastifié noir ;**
- 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 de classe N (max +32°C);;
-

- 
- **Panneau de commande électronique EVERtouch avec écran tactile 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. 750x850x2080h
- Poids : 176 kg
- **Capacité maximale Kg. 100**
- Version préparation viande/fromage, capacité Kg.

**Fourni :**

- Version charcuterie : 3 paires de guides 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 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

**MARQUE CE**

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

**FICHE TECHNIQUE**

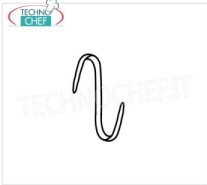






**alimentation électrique** Monofase

**Volts** V 230/1

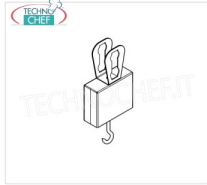
**fréquence (Hz)** 50

<b>puissance (KW)</b>	1,8
<b>poids net (Kg)</b>	168
<b>poids brut (Kg)</b>	188
<b>largeur (mm)</b>	750
<b>profondeur (mm)</b>	850
<b>hauteur (mm)</b>	2080

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF18-PA2802</b> 	<b>Petit crochet en inox pour salami</b> Petit crochet en inox pour salami, dim.60x3mm	<b>€ 15,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF18-PA1100</b> 	<b>Paire de guides inox pour grillades</b> Paire de guides inox pour grillades	<b>€ 19,31</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF18-PA1250</b> 	<b>Barre en acier inoxydable pour crochets à salami</b> Barre en acier inoxydable pour crochets à salami	<b>€ 26,74</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF18-PA0002</b> 	<b>Grille en acier inoxydable 65x53 cm</b> Grille en acier inoxydable, dim.mm.650x530	<b>€ 50,76</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF18-PA4000</b> 	<b>Supplément pour l'application de la roue</b> Supplément pour l'application de la roue	<b>€ 108,55</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF18-PA2801</b> 	<b>Anneau pour carrousel à salami</b> Anneau pour carrousel à salami	<b>€ 116,56</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF18- PA1803</b> 	<b>Couvre-pied noir sur 3 côtés</b> Couvre-pieds noir sur 3 côtés pour mod. 700 TOUT EN UNE VIANDE / NOIR	<b>€ 259,69</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 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

