



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-ALL1500BLACKF	Armadio Stagionatura e Conservazione Salumi in Acciaio Plastificato Nero, 2 Porte Vetro, capacità max 200 Kg, Temp. 0°/+30°C, comandi digitali, V. 230/1, Kw.2,6, Peso Kg 193, dim.mm.1500x850x 2080h	€ 8.969,76 + IVA € 10.943,11 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 15 a 25 giorni

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,6
Peso netto (Kg)	193
Peso lordo (Kg)	205
Larghezza (mm)	1500
Profondità (mm)	850
Altezza (mm)	2080

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF18-PA2802	Gancio inox piccolo per salami	€ 15,00 + IVA € 18,30 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



TCF18-PA1100



Coppia guide inox per griglie

€ 19,31 + IVA

€ 23,56 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA1250



Barra inox per ganci salami

€ 26,74 + IVA

€ 32,62 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA0002



Griglia acciaio inox cm 65x53

€ 50,76 + IVA

€ 61,93 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA4000



Supplemento per applicazione ruote

€ 108,55 + IVA

€ 132,43 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2801



Anello per giostra salami

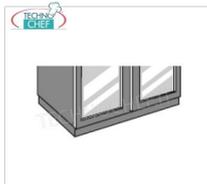
€ 116,56 + IVA

€ 142,20 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA1813



Copertura piedi black su 3 lati

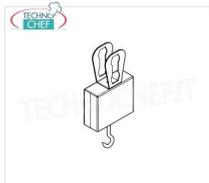
€ 321,40 + IVA

€ 392,11 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2810



Bilancia per barra salami o ganciera carni

€ 549,94 + IVA

€ 670,93 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF18-PA2800



Giostra salami 2 anelli

€ 1.321,29 + IVA

€ 1.611,97 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO CONSERVAZIONE STAGIONATURA SALUMI, 2 porte VETRO, IN ACCIAIO PLASTIFICATO NERO, capacità max 200 Kg, Temp.0°/+30°C, DIM. cm 150x85x208h, MOD. STG ALL 1500 BLACK F :

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 200 Kg di salumi in soli 30 giorni.

CARATTERISTICHE:

- rivestimento interno in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite;
- rivestimento esterno in acciaio nero plastificato;
- 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;
- **piedini 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;
- **necessita l'allacciamento alla rete idrica per il controllo e gestione umidità.**
- **sbrinamento automatico** con resistenza elettrica;
-
-
- Alimentazione: 230/1/50 Hz
- **Dimensioni esterne** mm. 1500x850x2080h
- Peso: Kg. 193
- **Capacità max Kg. 200**
- Versione allestimento carne/formaggi capacità Kg. 300C/200F

In Dotazione:

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

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



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%

-1
Giorni
Lo Stagionatore

> slide to unlock

A smartphone home screen with a dark blue background. At the top, it shows the date and time, and the recipe name. The main area features three large digital displays for temperature, humidity, and dry-aging days. A central graphic shows a chef's hat and the text "Lo Stagionatore". At the bottom, there is a dock with various control icons like fan, light, water, fire, lightbulb, bell, leaf, trash, snowflake, and refresh.