TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-STGALL700GLASSS	Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 1 puerta de cristal, capacidad máxima 100 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, 1,8 kW, peso 156 kg, dim. 750x850x 2080h	**€ 6.213,27** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 15 a 25 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO PARA ALMACENAMIENTO DE CONDIMENTOS CURADOS, 1 puerta de CRISTAL, en ACERO INOXIDABLE, Temp.0°/+30°C, capacidad max 100 Kg, 75x85x208h cm:

El aderezo consiste en dar a un determinado producto **un determinado período de reposo en condiciones climáticas adecuadas** , para que alcance rápidamente un **resultado óptimo** en cuanto a **cualidades organolépticas, aroma, fragancia y sabor. Estas son las fases del proceso :**

- **Guisado o escurrido** : de unas horas de duración, favorece la difusión de aromas en la carne.
- **Secado** : dura aproximadamente 6 días; en este periodo se produce una gran pérdida del exceso de agua del producto, que debe ser lo más uniforme posible, evitando el endurecimiento de la envoltura exterior.
- **Condimento** : tiene una duración variable según el tipo de producto; En este período, una buena regulación de la humedad ayuda a la formación de fenómenos enzimáticos naturales "buen moho" que favorecen la completa maduración del producto, garantizando así su conservación y salubridad.

El gabinete de maduración aprovecha al máximo su **producto artesanal** durante el delicado proceso de maduración, **al controlar la humedad y la ventilación** el **sistema garantiza** un **clima de maduración ideal** para hasta 100 kg de embutidos en **solo 30 días.**

CARACTERÍSTICAS:

- **revestimiento exterior e interior de acero inoxidable AISI 304** con acabado S.Brite;
- interior con bordes redondeados y fondo estampado;
- Aislamiento de 75 mm en poliuretano ecológico;
- **parrillas, parrillas y guías en acero inoxidable AISI 304** ;
- unidad de refrigeración monobloque fácilmente reemplazable;
- **refrigeración ventilada con evaporador tratado por cataforesis** ;
- unidad condensadora de aire clase N (máx. +32°C);
-
-

- **Panel de control electrónico EVERtouch con pantalla táctil de 7"** ;
- **Características funcionales del panel EVERtouch** :

► **10 recetas preestablecidas**
► **150 recetas programables**
► **20 fases distintas para cada receta**

- **visualización constante de la temperatura y humedad internas** , el tiempo restante de la fase actual y los iconos con función activa;
- **Puerto USB para importar/exportar** recetas, parámetros, datos registrados y actualizaciones de software;
- Datos HACCP y registro de alarmas;
- menú multilingüe;
- **configuración y visualización rápida de temperatura, humedad, velocidad de ventilación, cambios de aire y arranque-parada** ;
- visualización de gráficos de temperatura, humedad, peso y Ph;
- Conexión WiFi para una gestión total de los comandos remotos;
- **iluminación interna con barras LED K6500** (modelos acristalados);
- bloqueo con llaves;
- puertas con cierre automático y tope de 105°;
- sellos magnéticos fácilmente reemplazables;
- **pies de acero inoxidable regulables en altura** (130-200 mm);
- Módulo de conexión WiFi para gestión remota;
-
-
- **rango de ajuste de temperatura 0 / +30°C;**
- regulación activa de la humedad del 40% al 95%;
- **GAS ECOLÓGICO** refrigerante R452A (GWP 2141);
- recogida de condensados con bandeja extraíble;
- **Requiere conexión a la red de agua para control y gestión de la humedad** .
- **descongelamiento automático** con resistencia eléctrica;
-
-
- Fuente de alimentación: 230/1/50Hz
- **Dimensiones exteriores** mm. 750x850x2080h
- Peso: 156 kilos
- **Capacidad máxima kg 100**
- Versión preparación carne/queso, capacidad Kg.

Suministrado :

- Versión embutidos: 3 pares de guías con 9 barras y 36 ganchos
- Versión carnes y quesos: 5 pares de guías con 5 rejillas plastificadas

Accesorios/Opciones :

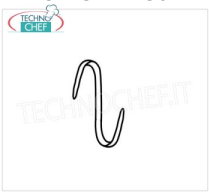
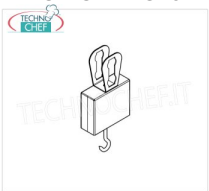
- Báscula para barra de salami o colgador de carne
- Carrusel de salami 2 anillas
- Anillo para carrusel de salami
- Par de guías de acero inoxidable para barras de salami (40 kg)
- Par de guías de acero inoxidable reforzadas para barras de salami (55 Kg)
- Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.
- Gancho pequeño de acero inoxidable para salami 60 x 3 mm
- Par de guías de acero inoxidable.
- Parrilla de acero inoxidable 65x53 cm
- Suplemento aplicación rueda
- Cubre pies de ACERO INOXIDABLE en 3 lados

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,8
peso neto (Kg)	156

peso bruto (Kg)	168
ancho (mm)	750
profundidad (mm)	850
altura (mm)	2080

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-PA2802 	**Gancho pequeño de acero inoxidable para salami.** Gancho pequeño de acero inoxidable para salami, dim.60x3mm	**€ 15,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA1250	**Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.** Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.	**€ 26,74** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA0002	**Rejilla de acero inoxidable 65x53 cm** Rejilla de acero inoxidable, dim.mm.650x530	**€ 50,76** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA4000	**Cargo adicional por aplicación de rueda** Cargo adicional por aplicación de rueda	**€ 108,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA2801	**Anillo para carrusel de salami** Anillo para carrusel de salami	**€ 116,56** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA1800	**Recubrimiento de pies de acero inoxidable en 3 lados.** Cubre pies de acero inoxidable en 3 lados para mod. 700 TODO/CARNE INOX/VIDRIO/VIP	**€ 259,69** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA2810 	**Báscula para barra de salami o colgador de carne** Báscula para barra de salami o colgador de carne	**€ 549,94** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TCF18-PA2800

Carrusel de salami 2 anillas
Carrusel de salami 2 anillas

€ 1.321,29
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días