



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-STGALL1500S	Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 2 puertas, capacidad máxima 200 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, kW.2,6, peso 193 kg, dim.mm. 1500x850x 2080h	€ 7.874,62 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 15 a 25 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO PARA ALMACENAMIENTO DE CONDIMENTOS CURADOS, 2 PUERTAS, EN ACERO INOXIDABLE, Capacidad max 200 Kg, TEMP. +0°/+30°C, 150x85x208h cm:

El sazonado consiste en dar a un determinado producto un determinado periodo 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 200 kg de embutidos en **solo 30 días**.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- **revestimiento interior y exterior 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 importación/exportación de recetas** , parámetros, datos registrados y posibles actualizaciones de software;
- Datos HACCP y registro de alarmas;
- menú multilingüe;
- **Configuración rápida y visualización de temperatura, humedad, temperatura.**
- **ventilación, intercambio de aire y velocidad de marcha y estacionamiento ;**
- 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;
-
-
- 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. 1500x850x2080h
- Peso: 193 kilos
- **Capacidad máxima 200 kg.**
- Versión preparación carne/queso, capacidad Kg.

Suministrado :

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

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

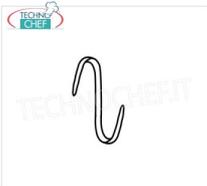
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

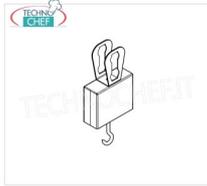
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,6

peso neto (Kg)	193
peso bruto (Kg)	205
ancho (mm)	1500
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 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1100 	Par de guías de acero inoxidable para parrillas Par de guías de acero inoxidable para parrillas	€ 19,31 <i>VAT excluido</i> Envío 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 <i>VAT excluido</i> Envío 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 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA4000 	Cargo adicional por aplicación de rueda Cargo adicional por aplicación de rueda	€ 108,55 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA2801 	Anillo para carrusel de salami Anillo para carrusel de salami	€ 116,56 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF18-PA1810 	Recubrimiento de pies de acero inoxidable en 3 lados. Cubre pies de acero inoxidable en 3 lados para mod.1500 ALL MEAT INOX/GLASS/VIP	€ 321,40 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

TCF18-PA2810



€ 549,94

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

Báscula para barra de salami o colgador de carne
Báscula para barra de salami o colgador de carne

TCF18-PA2800



€ 1.321,29

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

Carrusel de salami 2 anillas
Carrusel de salami 2 anillas



CON GIOSTRA SALAMI (ACCESSORIO)



EVERLASTING



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
Lo Stagionatore

-1

> slide to unlock

A smartwatch home screen with a dark blue background. At the top, it shows the date and time (02/02/2018, 15:05:27) and the recipe name (Dry-Aging). The main display is divided into three sections: Temperature (3°C, Set T 2°C), Humidity (61%, Set RH 55%), and a central section for "Dry-Aging 1" showing "1/2" and "-1" days, with the text "Lo Stagionatore" below it. A "slide to unlock" prompt is visible. At the bottom, there is a dock with various icons including a fan, a lightbulb, a water drop, a green asterisk, a lightbulb, a bell, a green leaf, a person, a snowflake, a TV, and a refresh symbol.