

Συστήματα ωρίμασης

Maturmeat® για κρέας

Stagionello® για αλλαντικά

Pesciugatore® για ψάρια

DRY AGE ψυγεία για ξήρανση και συντήρηση



STACIONELLO®
FISH Curing Device

High-Tech
lot 4.0
pH CONTROL



CUCMO
METHOD:
EP276527601



ΠΛΗΡΩΣ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΦΥΣΙΚΗΣ ΩΡΙΜΑΣΗΣ ΜΕ ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑΤΟΣ EP 2769276B1:



Maturmeat
Σίτεμα του κρέατος



Stagionello
Ωρίμαση και συντήρηση
των αλλαντικών



Stagionello Cooking
+ σύστημα μαγειρέματος για
μορταδέλλα και αλλαντικά



Pesciugatore
Ξήρανση και πάστωμα
των ψαριών

- Θάλαμοι κατασκευασμένοι εσωτερικά από ανοξείδωτο ατσάλι AISI304 σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης CE 1935/2004 σχετικά με τα υλικά κι αντικείμενα που προορίζονται για άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα.
- Εξωτερικά διατίθενται κατασκευασμένοι ανοξείδωτοι (στάνταρντ έκδοση) ή ηλεκτροστατικά βαμμένοι σε χρώμα μάυρο (maturmeat), κόκκινο (stagionello), γαλάζιο (pesciugatore).
- Πόρτα/ες με διπλό κρύσταλλο εκ των οποίων το εξωτερικό φέρει προστασία UV.
- CIP (Clean in Place) σύστημα πλυσίματος με αυτόνομο πρόγραμμα 120' φτάνοντας σε θερμοκρασία που επιτυγχάνεται η θερμική απολύμανση και στέγνωμα του θαλάμου.
- Εσωτερικός φωτισμός LED.
- Τα μηχανήματα φέρουν μαυροπίνακα ο οποίος μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε για λόγους μάρκετινγκ είτε για να αναγράφονται τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας.
- 4 ανοξείδωτα πόδια ρυθμιζόμενα καθ' ύψος.

Sicur Food Control® (Patent No1408549)

Πατενταρισμένο σύστημα εγκεκριμένο και αναγνωρισμένο από το υπουργείο οικονομικής ανάπτυξης.
Πρόκειται για μία συσκευή και μία μέθοδο ελέγχου για την διαχείριση της επεξεργασίας τροφίμων σ' ένα κλειστό περιβάλλον.



ClimaTouch®

(Patent No1395586)

Πάνελ αφής με μεγάλη οθόνη LCD.

Λογισμικό ολοκληρωτικά αφιερωμένο στην διαδικασία μεταποίησης τροφίμων. Το ClimaTouch διαχειρίζεται αυτόματα τον διαδοχικό έλεγχο όλων των σταδίων.

Maturmeat & Stagionello: ζύμωση, ωρίμαση, καρύκευση, κάπνισμα.

Pesciugatore: ζύμωση, ξήρανση, αλάτισμα, κάπνισμα.

Προεγκατεστημένα πιστοποιημένα προγράμματα

Maturmeat: 8 προγράμματα για το σίτεμα διαφόρων ειδών κρέατος (βόειο, χοιρινό, κυνήγι, κ.λπ.).

Stagionello: 30 προγράμματα για την ωρίμαση διαφόρων αλλαντικών

Pesciugatore: 29 προγράμματα για ψάρια.

Με σύστημα καταγραφής δεδομένων HACCP.

Σένσορας μέτρησης pH.



Fumotic®

(Patent No1395585)

Παράγει, ελέγχει και διατηρεί την υγρασία μέσα στον θάλαμο. Το ClimaTouch και το Fumotic συνεργάζονται για την επίτευξη ενός ιδανικού μικροκλίματος, επιτρέποντας στον χρήστη:

Maturmeat & Stagionello: να παράγει ωριμασμένο κρέας και αλλαντικά καθόλη την διάρκεια του χρόνου.

Pesciugatore: να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία και υγρασία σε σύντομο χρονικό διάστημα για να συντηρηθεί το προϊόν.

Μέσω του Fumotic πραγματοποιείται η φάση του καπνίσματος/αρωματίσματος σε χαμηλές θερμοκρασίες σεβόμενο πλήρως την υγιεινή και την ασφάλεια του προϊόντος.



ΣΙΤΕΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ Maturmeat®

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: -3/+46 °C / ΥΓΡΑΣΙΑ: 30-99%

- Πλήρως ελεγχόμενη φυσική μέθοδος ωρίμασης με πατενταρισμένο και πιστοποιημένο σύστημα μικροκλίματος.
- Θάλαμοι εσωτερικά κατασκευασμένοι από AISI304 και εξωτερικά διατίθενται ανοξείδωτοι ή ηλεκτροστατικά βαμμένοι σε μαύρο χρώμα, με εσωτερικό φωτισμό.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝΤΕΛΩΝ:



Inox

Βαμμένο σε μαύρο χρώμα

Total view με κρύσταλλο στην πλάτη

V4 με κρύσταλλο και στις 4 πλευρές

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΜΕ:



Με inox πόδια

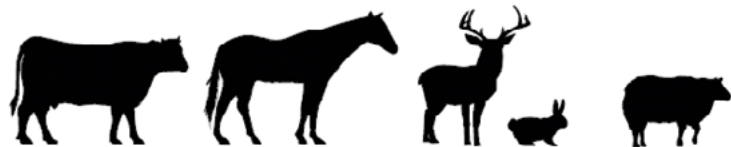
Με μπάζωμα

Η αυθεντική γεύση του κρέατος πέρα από κάθε φαντασία
ΠΡΟΗΓΜΕΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΩΡΙΜΑΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ

Η Συσκευή Ωρίμασης Κρέατος Maturmeat® είναι η ιδανική λύση για αερόβια ωρίμαση με διαχείριση του pH του κρέατος, προσφέροντας μια σειρά από θαλάμους και θιτρίνες. Όλα τα μηχανήματα συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς, συμπεριλαμβανομένων των τελευταίων ευρωπαϊκών διατάξεων που τροποποιούν τον Κανονισμό 853/2004, εξασφαλίζοντας ασφάλεια και ποιότητα.

Κάθε μηχανήμα στο λογισμικό του έχει προ εγκατεστημένες πιστοποιημένες συνταγές, σχεδιασμένες να παρέχουν ακρίβεια και απλότητα.

Χάρη στη μέθοδο *Cuomo*® που εφαρμόζεται στη Συσκευή Ωρίμασης Κρέατος *Stagionello*®, μπορείτε να μετατρέψετε όλα τα είδη κρέατος:



βοδινό κρέας

ιπποειδές κρέας

κυνήγι

αγοπρόβειο κρέας



MAT1004.0

Χρώμα ή inox. Με 5 ανοξείδωτες σχάρες και 5 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 100Kg
Ισχύς: 2,38Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 243Kg
Διαστάσεις: 73,5x78,5x226cm



MAT100V40

Χρώμα ή inox. Με 5 ανοξείδωτες σχάρες και 5 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100Kg
Ισχύς: 2,38Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 270Kg
Διαστάσεις: 73,5x78,5x226cm





MAT1004V4

Χρώμα ή inox. Με 5 ανοξείδωτες σχάρες και 5 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 100Kg
 Ισχύς: 2,8Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 315Kg
 Διαστάσεις: 73,5x78,5x226cm



MAT1504.0

Χρώμα ή inox. Με 5 ανοξείδωτες σχάρες και 5 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 2,8Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 279Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x220cm



MAT150V40

Χρώμα ή inox. Με 5 ανοξείδωτες σχάρες και 5 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 2,8Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 320Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x220cm



MAT1504V4

Χρώμα ή inox. Με 5 ανοξείδωτες σχάρες και 5 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 2,8Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 365Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x220cm



MAT2004.0

Χρώμα ή inox. Με 10 ανοξείδωτες σχάρες και 10 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 4,14Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 396Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x220cm



MAT200V40

Χρώμα ή inox. Με 10 INOX σχάρες και 10 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 4,14Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 450Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x220cm



MAT2004V4

Χρώμα ή inox. Με 5 ανοξείδωτες σχάρες και 5 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 4,14Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 495Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x220cm



MATTWI4.0

Χρώμα ή inox. Με 5+5 ανοξείδωτες σχάρες και 5+5 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες ωρίμασης για δύο διαφορετικά είδη κρέατος.

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 3,7Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 400Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x220cm



**MATTWIV40**

Χρώμα ή inox. Με 5+5 ανοξείδωτες σχάρες και 5+5 σετ οδηγών.
2 ανεξάρτητες καμπίνες ωρίμασης για δύο διαφορετικά είδη κρέατος. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100+100Kg
Ισχύς: 3,7Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 455Kg
Διαστάσεις: 146,5x78,5x220cm



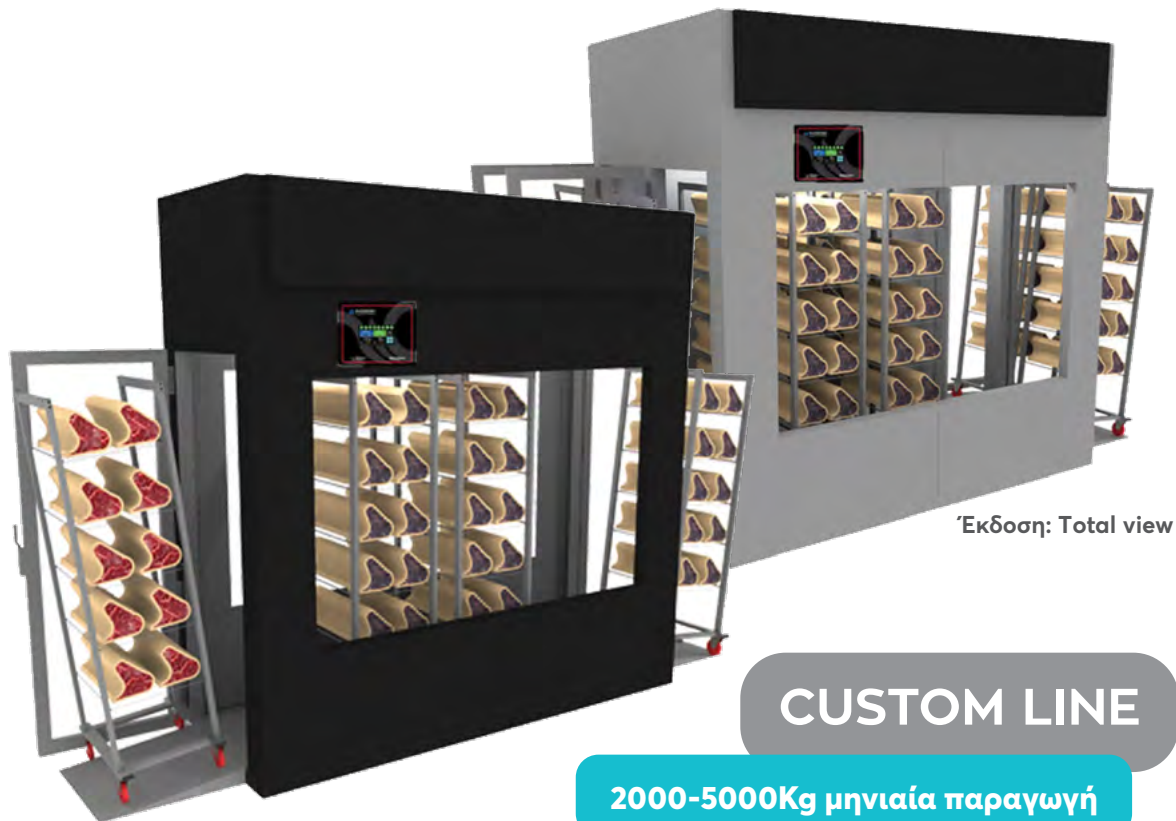
ΘΑΛΑΜΟΙ ΓΙΑ ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ Maturmeat® Walk In

**WALK IN**

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ INOX

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
MAT4004.0	4 καρότσια με 20 σχάρες 400Kg	5,15Kw	400V	600Kg	255x95x256,5cm	
MAT8004.0	8 καρότσια με 40 σχάρες 800Kg	6,5Kw	400V	1000Kg	255x175x256,5cm	
ΤΖΑΜΙ ΚΑΙ ΣΤΟ ΠΙΣΩ ΜΕΡΟΣ - TOTAL VIEW						
MAT400V40	4 καρότσια με 20 σχάρες 400Kg	5,15Kw	400V	600Kg	255x95x256,5cm	
MAT800V40	8 καρότσια με 40 σχάρες 800Kg	27Kw	400V	1000Kg	255x175x256,5cm	

ΘΑΛΑΜΟΙ ΤΟΥΝΕΛ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ Maturmeat® Tunnel



Έκδοση: 4 πλευρές κρύσταλλο

TUNNEL

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
4 ΠΛΕΥΡΕΣ ΚΡΥΣΤΑΛΟ						
MATC64VTN	4 καρότσια με 20 σχάρες 600Kg (max.)		400V		255x115x256,5cm	
MATC124VTN	8 καρότσια με 40 σχάρες 1200Kg (max.)		400V		255x255x256,5cm	
MATC184VTN	12 καρότσια με 60 σχάρες 1800Kg (max.)		400V		255x375x256,5cm	
ΤΖΑΜΙ ΚΑΙ ΣΤΟ ΠΙΣΩ ΜΕΡΟΣ - TOTAL VIEW						
MATC6.0TN	4 καρότσια με 20 σχάρες 600Kg (max.)		400V		255x115x256,5cm	
MATC12.0TN	8 καρότσια με 40 σχάρες 1200Kg (max.)		400V		255x255x256,5cm	
MATC18.0TN	12 καρότσια με 60 σχάρες 1800Kg (max.)		400V		255x375x256,5cm	

ΩΡΙΜΑΣΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Stagionello®

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: -4/+46 °C / ΥΓΡΑΣΙΑ: 30-99%

- Πλήρως ελεγχόμενη φυσική μέθοδος ωρίμασης με πατενταρισμένο και πιστοποιημένο σύστημα μικροκλίματος.
- Θάλαμοι εσωτερικά κατασκευασμένοι από AISI304 και εξωτερικά διατίθενται ανοξείδωτοι ή ηλεκτροστατικά βαμμένοι σε κόκκινο χρώμα, με εσωτερικό φωτισμό.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝΤΕΛΩΝ:



Inox



Βαμμένο κόκκινο χρώμα



Total view με κρύσταλλο στην πλάτη



V4 με κρύσταλλο και στις 4 πλευρές

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΜΕ:



Με inox πόδια



Με μπάζωμα

Παραδοσιακή ωρίμαση μέσα από τα μάτια της καινοτομίας

ΙΤΑΛΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ ΤΕΧΝΗΣ NORCINERIA!

Η Συσκευή Ωρίμασης Σαλαμιού Stagionello® είναι η μόνη τεχνολογία που σας επιτρέπει να παράγετε όλες τις λιχουδιές της τέχνης Norcineria, όπως τυπικά παλαιωμένα αλλαντικά, χειροποίητα χοιρινά ζαμπόν και εξαιρετικό μαγειρεμένο σαλάμι. Αυτό το κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, 100% made-in-Italy σύστημα διατηρεί τις παραδοσιακές γεύσεις. Η Μέθοδος Cuomo®, που εφαρμόζεται στη Συσκευή Ωρίμανσης Σαλαμιού Stagionello®, επιτρέπει τον μετασχηματισμό όλων των τεμαχίων χοιρινού κρέατος μέσω καθορισμένων διαδικασιών/φάσεων, συμπεριλαμβανομένης της βραχυπρόθεσμης και μεσοπρόθεσμης ζύμωσης, του καπνίσματος ή/και του μαγειρέματος, με βάση τον συνεχή έλεγχο του pH.

Κάθε μηχάνημα στο λογισμικό του έχει προ εγκατεστημένες πιστοποιημένες συνταγές, σχεδιασμένες να διασφαλίζουν την ακρίβεια και την απλότητα στη διαδικασία ωρίμασης σαλαμιού.

Χάρη στη Μέθοδο Cuomo® που εφαρμόζεται στη Συσκευή Ωρίμασης Σαλαμιού Stagionello®, μπορείτε να μετατρέψετε κάθε κομμάτι



STG1004.0

Χρώμα ή inox. Με 20 ράβδους με άγκιστρα και 4 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 100Kg
 Ισχύς: 2,6Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 243Kg
 Διαστάσεις: 73,5x78,5x226cm

Cooking System +750W ▶



STG100V40

Χρώμα ή inox. Με 20 ράβδους με άγκιστρα και 4 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100Kg
 Ισχύς: 2,6Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 270Kg
 Διαστάσεις: 73,5x78,5x226cm

Cooking System +750W ▶

**STG1004V4**

Χρώμα ή inox. Με 20 ράβδους με άγκιστρα και 4 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 100Kg
 Ισχύς: 3,44Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 315Kg
 Διαστάσεις: 73,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶

**STG1504.0**

Χρώμα ή inox. Με 20 ράβδους με άγκιστρα και 4 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 3,44Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 279Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶

**STG150V40**

Χρώμα ή inox. Με 20 ράβδους με άγκιστρα και 4 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 3,44Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 279Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶

**STG1504V4**

Χρώμα ή inox. Με 20 ράβδους με άγκιστρα και 4 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 3,44Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 365Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶

**STG2004.0**

Χρώμα ή inox. Με 40 ράβδους με άγκιστρα και 8 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 4,19Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 396Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶

**STG200V40**

Χρώμα ή inox. Με 40 ράβδους με άγκιστρα και 8 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 4,19Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 450Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶



STG2004V4

Χρώμα ή inox. Με 20 ράβδους με άγκιστρα και 4 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 4,19Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 495Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶



STGTWI4.0

Χρώμα ή inox. Με 20+20 ράβδους με άγκιστρα και 4+4 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες ωρίμασης για δύο διαφορετικά είδη αλλαντικών.

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 3,21Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 400Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶



STGTWIV40

Χρώμα ή inox. Με 20+20 ράβδους με άγκιστρα και 4+4 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες ωρίμασης για δύο διαφορετικά είδη αλλαντικών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 3,21Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 455Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

Cooking System +1,5Kw ▶



STGTWC4.0

Χρώμα ή inox. Με 20+20 ράβδους με άγκιστρα και 4+4 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες με δυνατότητα να ωριμάσουμε ξεχωριστά κρέας και αλλαντικά.

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 3,21Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 400Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm



STGTWCV40

Χρώμα ή inox. Με 20+20 ράβδους με άγκιστρα και 4+4 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες με δυνατότητα να ωριμάσουμε ξεχωριστά κρέας και αλλαντικά. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 3,21Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 455Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

ΘΑΛΑΜΟΙ ΓΙΑ ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ

Stagionello® Walk In

2 ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΕΣ ΚΑΜΠΙΝΕΣ ΩΡΙΜΑΣΗΣ ΓΙΑ ΔΥΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ.



Έκδοση: Total view



WALK IN

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΙΝΟΧ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
STG10304.0	4 καρότσια με 80 ράβδους με άγκιστρα 100+300Kg	7,12Kw	400V	600Kg	255x95x256,5cm	
STG2064.0	8 καρότσια με 160 ράβδους με άγκιστρα 200+600Kg	8,6Kw	400V	1000Kg	255x175x256,5cm	
ΤΖΑΜΙ ΚΑΙ ΣΤΟ ΠΙΣΩ ΜΕΡΟΣ - TOTAL VIEW						
STG103V40	4 καρότσια με 80 ράβδους με άγκιστρα 100+300Kg	7,12Kw	400V	600Kg	255x95x256,5cm	
STG206V40	8 καρότσια με 160 ράβδους με άγκιστρα 200+600Kg	8,6Kw	400V	1000Kg	255x175x256,5cm	

Cooking System +3,4Kw ►

Stagionello Cooking System

EXTRA Σύστημα μαγειρέματος για παραγωγή μορταδέλας και βραστήων σαλαμιών.

Θερμοκρασία έως +75 °C

* το cooking system εφαρμόζεται εξ' αρχής στα μηχανήματα της σειράς stagionello

ΞΗΡΑΝΣΗ, ΠΑΣΤΩΜΑ, ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΨΑΡΙΩΝ

Pesciugatore®

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: -3/+46 °C - ΥΓΡΑΣΙΑ: 30-99%

- Πλήρως ελεγχόμενη φυσική μέθοδος ξήρανσης με πατενταρισμένο και πιστοποιημένο σύστημα μικροκλίματος. Ασφαλές προϊόν πλούσιο σε γεύση!
- Θάλαμοι εσωτερικά κατασκευασμένοι από AISI304 και εξωτερικά διατίθενται ανοξείδωτοι ή ηλεκτροστατικά βαμμένοι σε γαλάζιο χρώμα, με εσωτερικό φωτισμό.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝΤΕΛΩΝ:



Inox



Βαμμένο γαλάζιο χρώμα



Total view με κρύσταλλο στην πλάτη



V4 με κρύσταλλο και στις 4 πλευρές

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΜΕ:



Με inox πόδια



Με μπάζωμα

Το παραδοσιακά υγιεινό ψάρι μετατρέπεται σε καινοτόμο ξηρό ψάρι
ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΓΙΑ READY-TO-EAT ΨΑΡΙΑ

Η φρεσκάδα του ψαριού ενισχύεται με την πάροδο του χρόνου με την προηγμένη ιταλική τεχνολογία των θαλάμων ξήρανσης ψαριών Pesciugatore®. Η γεύση, η καινοτομία και η παράδοση συνδυάζονται σε ένα επαγγελματικό σύστημα που επιτρέπει την παραγωγή «ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ» τροφίμων, όπως παραδοσιακά φιλέτα ψαριού και καινοτόμες μορταδέλες ψαριών!

Η υγεία και η ποιότητα εξασφαλίζονται με κατοχυρωμένα με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας συστήματα που βασίζονται στη συνεχή παρακολούθηση και έλεγχο του pH: μεταμορφώστε οποιοδήποτε είδος ψαριού μέσω διαδικασιών ωρίμασης, καπνίσματος, ξηρής ωρίμασης, υγρασίας, θερμοδυναμικής και μαγειρέματος. Κάθε μηχάνημα στο λογισμικό του έχει 29 προ εγκατεστημένες συνταγές, σχεδιασμένες να παρέχουν ακρίβεια και απλότητα στη διαδικασία ξήρανσης ψαριών. Χάρη στη Μέθοδο Cuomo® που εφαρμόζεται στη Συσκευή Ξήρανσης Ψαριών Stagionello®, μπορείτε να μετατρέψετε όλα τα είδη ψαριών:



ολόκληρα ψάρια



μαλάκια



καρκινοειδή



PES10T4.0

Χρώμα ή inox. Με 7 ανοξείδωτες σχάρες και 7 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 100Kg
Ισχύς: 2,38Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 243Kg
Διαστάσεις: 73x78,5x226cm

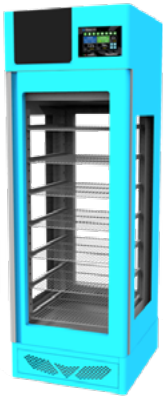


PES10TV40

Χρώμα ή inox. Με 7 ανοξείδωτες σχάρες και 7 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100Kg
Ισχύς: 2,38Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 270Kg
Διαστάσεις: 73x78,5x226cm



**PES104V4**

Χρώμα ή inox. Με 7 ανοξείδωτες σχάρες και 7 σετ οδηγών 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 100Kg
 Ισχύς: 2,38Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 315Kg
 Διαστάσεις: 73x78,5x226cm

**PES15T4.0**

Χρώμα ή inox. Με 7 ανοξείδωτες σχάρες και 7 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 3,5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 279Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x226cm

**PES15TV40**

Χρώμα ή inox. Με 7 ανοξείδωτες σχάρες και 7 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 3,5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 320Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x226cm

**PES154V4**

Χρώμα ή inox. Με 7 ανοξείδωτες σχάρες και 7 σετ οδηγών 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 150Kg
 Ισχύς: 3,5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 365Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x226cm

**PES20T4.0**

Χρώμα ή inox. Με 14 ανοξείδωτες σχάρες και 14 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 396Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

**PES20TV40**

Χρώμα ή inox. Με 14 INOX σχάρες και 14 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 450Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

**PES204V4**

Χρώμα ή inox. Με 7 ανοξείδωτες σχάρες και 7 σετ οδηγών 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 200Kg
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 495Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm

**PESTWT4.0**

Χρώμα ή inox. Με 7+7 ανοξείδωτες σχάρες και 7+7 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες για δύο διαφορετικά είδη ψαριών.

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 400Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm





PESTWTV40

Χρώμα ή ιnox. Με 7+7 ανοξείδωτες σχάρες και 7+7 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες για δύο διαφορετικά είδη ψαριών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 455Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm



PESTWC4.0

Χρώμα ή ιnox. Με 7+7 ανοξείδωτες σχάρες και 7+7 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες με δυνατότητα να ωριμάσουμε ξεχωριστά ψάρι και κρέας.

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 400Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm



PESTWCV40

Χρώμα ή ιnox. Με 7+7 ανοξείδωτες σχάρες και 7+7 σετ οδηγών. 2 ανεξάρτητες καμπίνες με δυνατότητα να ωριμάσουμε ξεχωριστά ψάρι και κρέας. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 100+100Kg
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 455Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x226cm



ΨΥΓΕΙΑ ΓΙΑ ΞΗΡΑΝΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Stagionello Dry Age 3.0

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: -3/+30 °C / ΥΓΡΑΣΙΑ: 30-99% / ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΕΡΑ

- Πολυλειτουργικοί θάλαμοι/βιτρίνες που προορίζονται: α) για την ξήρανση κρέατος και ψαριού ή β) για την συντήρηση φρέσκου ή ωριμασμένου κρέατος και ψαριού.

Κρέας έως 30 ημέρες max
Ψάρι έως 20 ημέρες max.

- Θάλαμοι εσωτερικά κατασκευασμένοι από AISI304 και εξωτερικά διατίθενται ανοξείδωτοι ή ηλεκτροστατικά βαμμένοι σε μαύρο χρώμα, με εσωτερικό φωτισμό.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝΤΕΛΩΝ:



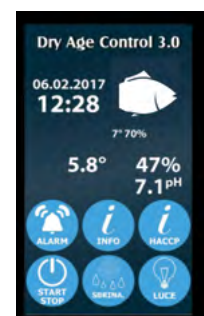
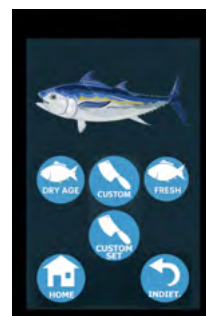
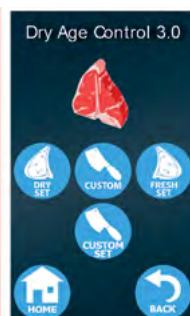
Inox

Βαμμένο σε μαύρο χρώμα

Total view με κρύσταλλο στην πλάτη

V4 με κρύσταλλο και στις 4 πλευρές

- UMIRIGHT® πατενταρισμένο σύστημα διαχείρισης της υγρασίας που εξασφαλίζει υψηλή ποιότητα και λιγότερη απώλεια βάρους προϊόντος, μεγαλύτερο κέρδος για την επιχείρηση.
- DYNAFLOW® πατενταρισμένο σύστημα που διασφαλίζει ένα υγιές και ασφαλές περιβάλλον διαχειριζόμενο την θερμοδυναμική και την ταχύτητα του αέρα.
- ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ: η Stagionello μειώνει την χρήση πλαστικού σ' όλα τα μηχανήματα για την υποστήριξη μεγαλύτερης περιβαλλοντικής βιωσιμότητας.
- ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΣΠΑΤΑΛΗ: αυξάνοντας την διάρκεια ζωής των τροφίμων έως 30 ημέρες για το κρέας και 20 για το ψάρι με αυτή την διαδικασία ξηρής ωρίμασης προωθούμε από κοινού την μείωση σπατάλης τροφίμων προς όφελος του περιβάλλοντος, της οικονομίας και της ευημερίας των ανθρώπων.
- ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ: η σύγχρονη τεχνολογία του Stagionello Dry Age 3.0 εγγυάται υψηλές επιδόσεις με έως και 20% λιγότερη ενέργεια από παρόμοια ψυγεία της αγοράς.
- PLUG AND DRY: μηδενικό κόστος εγκατάστασης.
- Συνεχής μέτρηση pH και διπλή καταγραφή HACCP και για τις προεγκατεστημένες συνταγές αλλά και για τις προσωποποιημένες.
- 10 κλιματικές συνταγές: 5 για διαδικασία ξήρανσης και 5 για διαδικασία συντήρησης.





ΠΙ3ΑΙΟΝ075Τ

Χρώμα ή inox. Με 4 ανοξείδωτες σχάρες και 4 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 700Lt (100Kg)
 Ισχύς: 1,73Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 210Kg
 Διαστάσεις: 73x78,5x200cm



ΠΙ3ΑΙΟΝ07ΤΤ

Χρώμα ή inox. Με 4 ανοξείδωτες σχάρες και 4 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 700Lt (100Kg)
 Ισχύς: 1,73Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 225Kg
 Διαστάσεις: 73x78,5x200cm



ΠΙ3ΑΙΟΝ074V

Χρώμα ή inox. Με 4 ανοξείδωτες σχάρες και 4 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 700Lt (100Kg)
 Ισχύς: 1,73Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 248Kg
 Διαστάσεις: 73x78,5x200cm



ΠΙ3ΑΙΟΝ095Τ

Χρώμα ή inox. Με 4 ανοξείδωτες σχάρες και 4 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 900Lt (150Kg)
 Ισχύς: 2,96Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 240Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x200cm



ΠΙ3ΑΙΟΝ09ΤΤ

Χρώμα ή inox. Με 4 ανοξείδωτες σχάρες και 4 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 900Lt (150Kg)
 Ισχύς: 2,96Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 260Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x200cm



ΠΙ3ΑΙΟΝ094V

Χρώμα ή inox. Με 4 ανοξείδωτες σχάρες και 4 σετ οδηγών. 4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 900Lt (150Kg)
 Ισχύς: 2,96Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 290Kg
 Διαστάσεις: 90,5x78,5x200cm



ΠΙ3ΑΙΟΝ145Τ

Χρώμα ή inox. Με 8 ανοξείδωτες σχάρες και 8 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 1400Lt (200Kg)
 Ισχύς: 2,96Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 335Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x200cm



ΠΙ3ΑΙΟΝ14ΤΤ

Χρώμα ή inox. Με 8 ανοξείδωτες σχάρες και 8 σετ οδηγών. Τζάμι και στο πίσω μέρος (total view).

Χωρητικότητα: 1400Lt (200Kg)
 Ισχύς: 2,96Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 340Kg
 Διαστάσεις: 146,5x78,5x200cm



**PI3AION144V**

Χρώμα ή inox.
Με 8 ανοξειδωτες σχάρες
και 8 σετ οδηγών.
4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 1400Lt (200Kg)
Ισχύς: 2.96Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 375Kg
Διαστάσεις: 146,5x78,5x200cm

**PI3AIONTWST**

Χρώμα ή inox. Με 4+4 ανοξειδωτες
σχάρες και 4+4 σετ οδηγών.
2 ανεξάρτητες καμπίνες ωρίμασης
για δύο διαφορετικά είδη.

Χωρητικότητα: 700+700Lt
(100+100Kg)
Ισχύς: 3,5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 355Kg
Διαστάσεις: 146,5x78,5x200cm

**PI3AIONTWTT**

Χρώμα ή inox. Με 4+4 ανοξειδωτες
σχάρες και 4+4 σετ οδηγών.
2 ανεξάρτητες καμπίνες ωρίμασης
για δύο διαφορετικά είδη.
Τζάμι και στο πίσω μέρος (total
view).

Χωρητικότητα: 700+700Lt
(100+100Kg)
Ισχύς: 3,5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 355Kg
Διαστάσεις: 146,5x78,5x200cm

**PI3AIONTW4V**

Χρώμα ή inox. Με 4+4 ανοξειδωτες
σχάρες και 4+4 σετ οδηγών.
2 ανεξάρτητες καμπίνες ωρίμασης
για δύο διαφορετικά είδη.
4 πλευρές κρύσταλλο.

Χωρητικότητα: 700+700Lt
(100+100Kg)
Ισχύς: 3,5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 390Kg
Διαστάσεις: 146,5x78,5x200cm



ΨΥΓΕΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΡΕΑΣ Ή ΨΑΡΙ Stagionello Dry Age 2.0

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: -3/+10 °C

- Θάλαμος εσωτερικά κατασκευασμένος από AISI304 και εξωτερικά ηλεκτροστατικά βαμμένος σε μαύρο ή γκρι/ασημί χρώμα, με εσωτερικό φωτισμό.
- Ένδειξη πραγματικής υγρασίας μέσα στον θάλαμο.
- Ένδειξη pH προϊόντος, καταγραφή HACCP.

**PI2AION07ST**

Με μια πόρτα τζάμι.
Με 3 ανοξειδωτες σχάρες
και 3 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 700Lt
Ισχύς: 750W
Τάση: 230V
Βάρος: 210Kg
Διαστάσεις: 73x79x210cm

**PI2AION014ST**

Με δύο πόρτες τζάμι.
Με 3+3 ανοξειδωτες σχάρες
και 3+3 σετ οδηγών.

Χωρητικότητα: 1400Lt
Ισχύς: 1,18Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 335Kg
Διαστάσεις: 144x82x210cm

