

Stagionello®

S T O R E

Progettazione e fabbricazione di impianti e armadi di microclimatizzazione per la maturazione, stagionatura, asciugatura, cottura e conservazione di prodotti alimentari.



LISTINO PREZZI 2022



Azienda licenziataria per la produzione e commercializzazione del brevetto europeo EP 2769276B1

Rev.01 del 31.01.2022

LA STORIA DI STAGIONELLO® STORE (ARREDOINOX)

Grazie ad anni di ricerche orientate a soluzioni tecnologiche innovative a servizio della sicurezza alimentare, la nostra azienda vanta una leadership internazionale nel settore della trasformazione e della conservazione di cibi legati alla tradizione italiana. Specializzata nella ricerca, nello sviluppo e nella produzione di apparecchiature per il trattamento dei cibi. Arredo Inox, riconosciuta nel mondo con il brand di Stagionello® Store, detiene attualmente la licenza per la produzione e la commercializzazione di 5 brevetti e 12 marchi di proprietà dell'Alessandro Cuomo Brevetti Milano. All'interno dell'azienda, un impianto industriale di circa 10.000 metri quadrati, vengono prodotti oltre 87 modelli brevettati.

I prodotti possono essere suddivisi in tre linee principali che corrispondono rispettivamente a tre diverse aree di specializzazione:

Stagionello® dedicato alla stagionatura ed alla cottura dei salami, Maturmeat® per la maturazione della carni in totale sicurezza e Pesciugatore® l'impianto dedicato alla maturazione ed alla cottura del pesce.

I nostri impianti di trasformazione vengono distribuiti in Italia e nel mondo, attraverso una rete commerciale ed un centro di servizi di assistenza che si estende a livello internazionale.

LA VISION: "Tutelare ed incentivare le produzioni ed i consumi di alimenti tipici e tradizionali".



**UNICO METODO BREVETTATO AL MONDO PER LA MATURAZIONE PROFESSIONALE
DI ALIMENTI BREVETTO EUROPEO EP2769276B1**

Stagionello® Store, azienda licenziataria del brevetto europeo EP2769276B1 per la produzione e commercializzazione di impianti



La scientifica sinergia tra dispositivo e metodo assicura la performance di produzione e maturazione dell'impianto di trasformazione, garantendo un prodotto che possa essere sicuro, genuino, legale. Ed è proprio su tale sinergia che si basa il Cuomo Method®, brevetto di invenzione industriale N° IT1408549 rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano e N° EP2769276B1 rilasciato dal European Patent Office ed integrato nelle macchine indettificate con i marchi Stagionello®, Maturmeat® e Pesciugatore®. Applicato al dispositivo con software di controllo e gestione della conservazione e/o della trasformazione di alimenti in un ambiente chiuso, il Cuomo Method® consente di monitorare lo stato fisico chimico dell'alimento durante il processo (alterazioni batteriche, acidificazione, pH etc.) e soddisfa così gli standard internazionali di sicurezza alimentare delle più importanti catene di distribuzione mondiali.

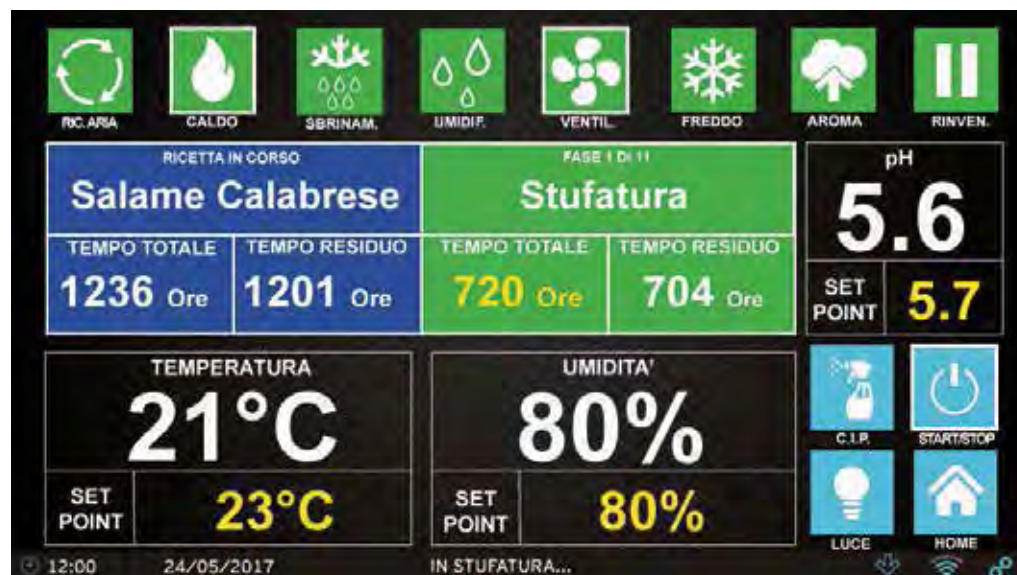
Il metodo naturale brevettato da Alessandro Cuomo è l'unico metodo al mondo in grado di garantire un prodotto maturato, stagionato e cotto sicuro, legale e valorizzato. Arriva al cuore degli alimenti... esaltandone le proprietà nutrienti organoletti-che.



INDICE

Chi siamo	PAG. 1
Il Cuomo Method®	PAG. 2
Il Sicur Food Control® 4.0	PAG. 4
Servizi di manutenzione e assistenza	PAG. 5
Stagionello® impianti per la cura dei salumi	PAG. 11
Stagionello® optional	PAG. 24
Maturmeat® impianti per la maturazione delle carni	PAG. 26
Maturmeat® optional	PAG. 53
Pesciugatore® impianti per la cura del pesce	PAG. 56
Pesciugatore® optional	PAG. 74
Imballi	PAG. 76

SICUR FOOD CONTROL® 4.0



Gestione Impianti



Controllo

SFC® Brevedo N IT1408549, rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano e N EP2769276B1, rilasciato dall'European Patent Office, è lo strumento rivoluzionario programmabile per la gestione automatica e il controllo sequenziale di tutte le fasi di trasformazione degli alimenti in un ambiente chiuso, con misurazione dei processi fermentativi pH che ne assicurano la qualità. E' dotato di una serie di ricette climatiche, ha una memoria integrata che permette di inserire tante altre ricette personalizzate. E' dotato inoltre di un controllo HACCP visualizzabile sull'ampio display a colori da 7" FULL TOUCH SCREEN con tabelle e grafici. SFC® gestisce le fasi del Cleaning in place (C.I.P.), è predisposto anche al controllo remoto tramite telegestione.

SERVIZI DI MANUTENZIONE E ASSISTENZA

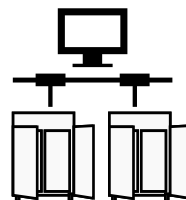
Tel 02 49454281

Email: assistenza@stagionelloservice.it

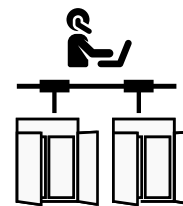
Sito: www.stagionelloservice.it



MOP **



Telediagnosi **



Telegestione **



Assistenza produzione con istruzione operative standard 1 passaggio/anno

Modello kg	1 passaggio/anno	2 passaggi/anno	annuale	annuale	
100	€ 600	€ 1.200	€ 300*	€ 900	€ 550
150	€ 700	€ 1.400	€ 300*	€ 900	€ 550
200	€ 800	€ 1.600	€ 300*	€ 900	€ 550
Twin Combo	€ 800	€ 1.600	€ 300*	€ 900	€ 600
400 600 Tunnel	€ 1.500	€ 3.000	€ 300*	€ 900	€ 700
100/300	€ 1.500	€ 3.000	€ 300*	€ 900	€ 700
800 1200 Tunnel	€ 2.000	€ 4.000	€ 300*	€ 900	€ 700

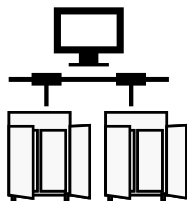
* SIM esclusa | Si può avere aggiungendo al servizio € 100

** Per un contratto a 3 ANNI = sconto applicabile 5% | Per un contratto a 5 ANNI = sconto applicabile 10%



MANUTENZIONE ORDINARIA PROGRAMMATA

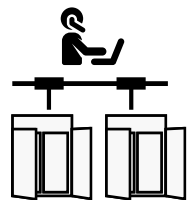
Consiste nell'esecuzione di nr. 2 passaggi annuali di tecnici specializzati, i quali effettueranno una serie di verifiche tecniche e funzionali e la ritaratura della strumentazione. Tutto per prevenire anomalie o malfunzionamenti che possono pregiudicare la corretta funzionalità degli impianti e ridurre al minimo gli interventi di emergenza.



TELEDIAGNOSI

Consiste nella registrazione dell'impianto sulla piattaforma SFCM. Al verificarsi di una anomalia, il cliente riceverà una email contenente la segnalazione, compreso il codice allarme ed i recapiti cui fare riferimento per aprire un ticket di assistenza tecnica, qualora fosse necessario.

Per l'erogazione di tale servizio il cliente deve procurarsi una sim m2m per la connessione alla piattaforma.



TELEGESTIONE CON OPERATORE CALL CENTER










Il sistema consiste nel controllo da remoto del corretto funzionamento dell'impianto di trasformazione attraverso l'utilizzo di un software per il monitoraggio da remoto (SFRC) dei parametri della macchina. La piattaforma di telemonitoraggio (SFCM) garantisce un servizio attivo 24 ore al giorno, 7 giorni su 7 e la conservazione dei dati HACCP fino a 2 anni su server dedicati e la possibilità di scaricarli in qualsiasi momento. Questo strumento avvisa l'utente in caso si misurino dati anomali, indicatori di una perdita di efficienza sugli impianti monitorati, in questo modo è possibile agire rapidamente per risolvere le problematiche mantenendo l'efficienza nel tempo. La sim m2m è in dotazione



ASSISTENZA PRODUZIONE CON ISTRUZIONI OPERATIVE STANDARD

Disponibilità di un tecnico esperto di produzione per assistenza relativa alla gestione e controllo del prodotto in fase di trasformazione. L'avviamento avverrà alla presenza di un esperto di produzione specializzato nel "Metodo Cuomo", successivamente sarà fornita telefonicamente nell'arco dell'anno. Le verifiche prodotto e produzione assicurano una diagnostica tempestiva ed un'immediata valutazione sull'opportunità di azioni per migliorare il risultato del prodotto finale.

FORMAZIONE E CONSULENZA

	Descrizione corso	Formazione in Aula/Laboratorio durata	Webinar durata	Video corsi durata	Consulenza alla produzione dal cliente con istruzioni operative personalizzate**
	Maturazione delle carni con gestione impianto	€ 170* Min 4 partecipanti 6 ore	€ 70 Min 8 partecipanti 1 ora		€ 300* 1 giorno (1 tipologia di prodotto)
	Stagionatura, affumicatura e cottura dei salumi con gestione impianto	€ 400* Min 4 partecipanti 6 ore (2 tipologie di prodotto)	€ 70* Min 4 partecipanti 6 ore (2 tipologie di prodotto)	€ 85 90 min (salume tipo napoli)	€ 550* 2 giorni (3 tipologie di prodotto)
	Stagionatura, affumicatura e cottura dei salumi con gestione impianto	€ 700* Min 4 partecipanti 16 ore (3 tipologie di prodotto)	€ 70* Min 8 partecipanti 1 ora (1 tipologia di prodotto)	€ 45 30 min. (salmone)	€ 700* 2 giorni (3 tipologie di prodotto)
	Disciplinare con istruzioni operative	€ 200* Min 2 partecipanti 4 ore (1 tipologia di prodotto)	€ 70* Min 8 partecipanti 1 ora (1 tipologia di prodotto)		
	Tracciabilità, etichettatura e nutrizione	€ 65* Min 6 partecipanti 2 ore	€ 40 1 ora		
	Osa (Operatore Settore Alimentare)	€ 40/€ 65* Min 6 partecipanti 3-20 ore variabile per regione	€ 40/€ 65* Min 6 partecipanti 3-20 ore variabile per regione		
	Tecniche di vendita	€ 100* Min 4 partecipanti 4 ore	€ 60 2 ore		
	Comunicazione e marketing	€ 85* Min 4 partecipanti 2 ore	€ 60 2 ore		
	Pronti a cuocere In collaborazione con Federazione nazionale cuochi	€ 12* 2 ore (1 preparazione)	€ 70 2 ore (1 preparazione)		

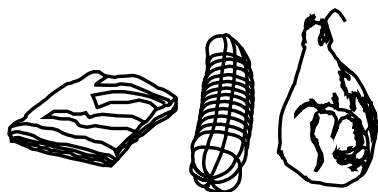
* incluso vitto e alloggio presso laboratorio Crotone - Incluso vitto ed escluso alloggio presso laboratorio Milano

** singolo passaggio



MATURAZIONE DELLE CARNI

Il corso è dedicato agli operatori del settore o a chi si avvicina per la prima volta alla maturazione (dry aging) delle carni bovine. Dalla verifica della materia prima sino al confezionamento, passaggio dopo passaggio, per ottenere un prodotto sicuro, genuino e dalle proprietà organolettiche uniche.



CURA ED AFFUMICATURA DEI SALUMI

Dedicato a quanti desiderano ricevere una formazione professionale di alto livello, rivolta all'approfondimento di diverse tipologie di salumi: lunga fermentazione; rapida acidificazione e salumi cotti. Dalla selezione della materia prima ai diversi tagli fino alle tecniche di trito, impasto, insacco e cottura.



CURA ED AFFUMICATURA DEL PESCE

Il corso è dedicato agli operatori del settore o a chi si avvicina per la prima volta alla straordinaria arte della cura del pesce. Il fine è quello di diventare veri esperti di cura ed affumicatura del pesce, passaggio dopo passaggio, trattando del pesce aromatizzato ed affumicato, di bresaole e salami di mare.



DISCIPLINARE CON ISTRUZIONI OPERATIVE

Il "Disciplinare con istruzioni operative" è uno strumento esecutivo di verifica e aggiornamento rivolto agli operatori del settore alimentare, intesi tutti coloro che operano a qualsiasi titolo nella filiera di produzione e trasformazione di alimenti, siano essi degli OSA o personale con incarichi di controllo ufficiali.



TRACCIABILITA', ETICHETTATURA, NUTRIZIONE

Se un'azienda è in grado di gestire correttamente sicurezza e tracciabilità, il consumatore avrà sempre più fiducia in quel produttore. Questa filosofia aziendale, prima ancora che mera adesione alle normative vigenti, rappresenta uno dei fattori più importanti della giusta comunicazione del prodotto. Pensando ad un consumatore sempre più responsabile verso la propria salute e attento all'acquisto delle merci, tracciare, etichettare e fornire informazioni precise sugli aspetti nutrizionali dei propri prodotti è il primo passo per una vendita sicura.



CORSO OSA (OPERATORE SETTORE ALIMENTARE)

Questo specifico corso HACCP è strutturato per offrire una trasformazione mirata ed efficace per formare il personale responsabile nel settore, imparando a manipolare gli alimenti e ad approfondire attentamente tutte le tecniche per la loro corretta gestione, in regola con le disposizioni in vigore.



TECNICHE DI VENDITA

Conoscere in materia approfondita il valore aggiunto del prodotto che si propone all'acquirente è fondamentale, ma lo è ancor di più l'applicazione del concetto di servizio alla clientela, applicando in ogni momento dell'interazione le cosiddette quattro C: competenza, collaborazione, cortesia, comunicazione. Il corso è dedicato fundamentalmente agli OSA (Operatori Settore Alimentare) che desiderano ottenere gli strumenti e le tecniche per vendere il prodotto e fornire, come solo un macellaio gastronomico può fare, una vera e propria consulenza al consumatore finale, guidandolo nella scelta dei suoi acquisti.



COMUNICAZIONE E MARKETING

Manifestare una comunicazione del prodotto di vendita, che sia accattivante e studiata su misura per ogni diversa realtà aziendale e per il proprio cliente di riferimento, è fondamentale. La metodologia didattica utilizzata servirà al partecipante per far conoscere e utilizzare al meglio gli strumenti di comunicazione e marketing, così che possa interagire con il cliente consumatore in maniera sempre più empatica, emozionale e convincente. L'obiettivo del corso è quello di formare professionisti che sappiano rispondere alle attuali esigenze del settore grazie all'acquisizione di una buona padronanza delle tecniche operative e di un'adeguata conoscenza teorico/pratica.



PRONTI A CUOCERE IN COLLABORAZIONE CON FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Il corso, realizzato da un cuoco professionista aderente alla FIC, è basato sulla preparazione e la cottura delle carni maturate, salumi e pesce, per consentire al partecipante di approfondire la conoscenza del prodotto trasformato e di acquisire le nozioni utili da trasferire in presa diretta al consumatore finale, al fine di far valorizzare il prodotto acquistato con un corretto impiego in cucina.



VIDEO CORSI

SALUMI TIPO NAPOLI

Video Corso Dedicato a quanti desiderano ricevere una formazione professionale di alto livello, rivolta all'approfondimento della produzione del SALAME tipo Napoli con il Cuomo Method®: dalla selezione della materia prima ai diversi tagli, fino alle tecniche di trito, salature, impasto, insacco e stagionatura. Scoprirai tutti i segreti per produrre un salame tradizionale Italiano con il famoso Metodo Cuomo. L'inventore dello Stagionello® in questo video corso ti trasferirà tutte le tecniche necessarie per produrre dei salami genuini e tradizionali in soli 28 giorni e in tutte le stagioni dell'anno, entrerà nei minimi particolari, quelli che ti consentiranno di produrre degli eccellenti salami da etichettare e vendere con il tuo nome.

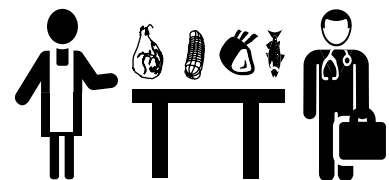
SALMONE:

Corso dedicato agli operatori del settore o a chi per la prima volta si avvicina alla straordinaria arte della cura ed affumicatura del pesce. Insieme passaggio dopo passaggio, per diventare dei veri esperti di trasformazione alimentare con Cuomo Method®. Durante questo corso ci baseremo sulla produzione di una bafra di salmone affumicato con "Cuomo Method®", un metodo professionale ed innovativo che cura, affumica ed aromatizza il salmone totalmente a freddo, senza emissione di pericolosi benzopirene ed in maniera completamente naturale. Questo processo ne esalta le carni vivaci e aranciate e ne ottimizza i valori nutrizionali. Il salmone infatti è ricco di vitamine del gruppo A e del gruppo D, utili per migliorare alcune funzionalità del nostro organismo.

Durante il videocorso sono previste delle verifiche intermedie per l'ammissione al test finale che consentirà di ottenere l'attestato.

CONSULENZA PRODUZIONE CON ISTRUZIONI OPERATIVE PERSONALIZZATE

Il servizio consiste in una consulenza di un esperto di produzione specializzato in maturazione delle carni, produzione dei salumi ad impasto carneo, pezzi anatomici interi, crudi e cotti e maturazione del pesce fresco, salumi di pesce a rapida acidazione, fermentati e cotti





Stagionello[®]

SALAMI

Sistema intelligente "Cuomo Method" per stagionatura, affumicatura e cottura dei salumi con governo naturale del pH (Brevetto Europeo EP2769276B1)



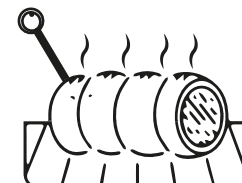
Governo
Range
Min / Max



Calo peso
Umidità
Controllata



C.I.P
Programma automatico
di lavaggio e sanificazione



Sistema di cottura interconnessione 4.0

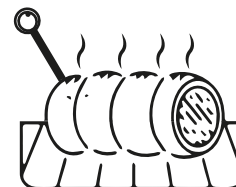


IOT

PERCHE' SCEGLIERE STAGIONELLO®



Stagionello® è certificato con **“Metodo brevettato sicuro e legale”**;



Impianto di **cottura** integrato per mortadelle e salumi cotti;



Specifico per la **stagionatura certificata** di salumi a rapida acidazione, affumicati, lunga fermentazione e cotti;



Affumicatura Sicura

Affumicatura a **freddo certificata** e senza residui nocivi di benzopirene per mortadelle e salumi cotti;



Governo Range Min / Max

Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza alimentare (**conforme agli standard internazionali**);



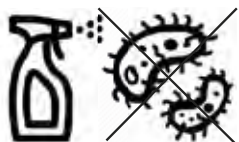
Unità trattamento aria interno in acciaio inox Aisi 304 **“No Polistirolo”**;



Sistema **evoluto per HACCP, integrato e in remoto** con telediagnosi e telegestione (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali);



Collegamento idrico diretto (no acqua demineralizzata)



C.I.P. (Cleaning In Place) Programma di lavaggio e sanificazione automatico



Osserva stagionare i tuoi salumi in un modello standard oppure personalizzato **Total View** 2 - 3 o 4 vetri



Capacità nominale (quantità di prodotto per ciclo) di stagionatura certificata per tipologia di modello;



IOT Interconnessione 4.0 tramite scheda sim per dati No Wi-Fi

COSA E' STAGIONELLO®

Da sempre l'originale armadio per la stagionatura e cottura di salumi brevettato Stagionello® è un dispositivo con sistema di stagionatura, asciugatura, affumicatura e cottura con gestione e governo del pH, ideato, realizzato e brevettato al 100% in Italia.

Specifico per la produzione delle principali tipologie di salumi tradizionali italiani e internazionali; quelli a rapida acidificazione come Felino, Soppressata Calabrese, Milano, Napoli, Cinta Senese, Finocchiona, Varzi, Saucisson, Ungherese, Embutido, Choriso, Sobrassada, Kabanos, Skilandis e Figatellu, crudi o lunga fermentazione come prosciutto crudo, Coppa, Bresaola, Capocollo, Pancetta, Speck e cotti o affumicati come, Mortadella, Leberwurst, Speck Falukorv, Cotechino, Zampone e N'duja.

Da oggi grazie a Stagionello® avrai l'opportunità di produrre anche i tuoi salumi cotti, dalla mortadella al prosciutto cotto con potenzialità in continua implementazione. L'originale brevettato è sempre un passo avanti! Seguilo... trasforma ed innova la tua attività!

Grazie ai brevetti Fumotic®, e Climacure® di serie su tutti gli armadi di stagionatura, garantisce la produzione e la gestione perfetta dell'umidità. Queste sono solo alcune delle caratteristiche che rendono unico lo Stagionello® e la sua linea di modelli di armadi e celle di stagionatori brevettati, garantiti e più copiati al mondo!



DOTAZIONI STANDARD

- . Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304;
- . Unità condensatrice professionale (No Monoblocco)
- . Porta in acciaio inox con ampio vetro camera
- . Deumidificazione
- . Sbrinamento a gas caldo
- . Illuminazione interna a Led
- . Kit riciclo aria (Solo per modello 150)
- . Sistema di pH-metria
- . Scarico idrico mediante vaschetta o rete idrica

SICUR FOOD CONTROL®

- . 30 ricette climatiche pre-impostate
- . HACCP data trace system
- . Display Touchscreen da 7"
- . Micro USB
- . GSM integrato
- . C.I.P. (Programma automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- . Doppia tanica acqua/aroma
- . Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica
- . Sistema intelligente per la gestione del Calo peso e controllo dell'Umidità

Stagionello® Stagionatura Salumi 60 Kg



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



STG0604.0_INX - STG0604.0_COL

INOX - COLOR

mm 1100x785x1350

60 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 0,90 kW 4,5A

150 Kg

€ 14.364,00**



STG060V40_INX - STG060V40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 1100x785x1350

60 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 0,90 kW 4,5A

150 Kg

€ 17.377,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Stagionello® Stagionatura Salumi 100 Kg



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



STG1004.0_INX - STG1004.0_COL

INOX - COLOR

mm 735x785x2260

100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 0,90 kW 4,5A

150 Kg

€ 13.117,00**



STG100V40_INX - STG100V40_COL 2

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 735x785x2260

100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 0,90 kW 4,5A

150 Kg

€ 16.480,00



STG1004V4_INX - STG1004V4_COL

TOTAL VIEW INOX- TOTAL VIEW COLOR

mm 735x785x2260

100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 0,90 kW 4,5A

150 Kg

€ 18.720,00



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Stagionello® 150 Kg Stagionatura Salumi



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



STG1504.0_INX - STG1504.0_COL

INOX - COLOR

mm 905x785x2260

150 Kg

Si

Optional

Si

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 3,44 kW 14,5A

215 Kg

€ 14.555,00**



STG150V40_INX - STG150V40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 905x785x2260

150 Kg

Si

Optional

Si

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 3,44 kW 14,5A

215 Kg

€ 18.865,00**



STG1504V4_INX - STG1504V4_COL

TOTAL VIEW- TOTAL VIEW COLOR

mm 905x785x2260

150 Kg

Si

Optional

Si

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 3,44 kW 14,5A

215 Kg

€ 21.105,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Stagionello® 200 Kg Stagionatura Salumi



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

STG2004.0_INX - STG2004.0_COL

INOX - COLOR

mm 1465x785x2260

200 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

40 aste reggi insaccati 8 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,18 kW 18,2A

250 Kg

STG200V40_INX - STG200V40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 1465x785x2260

200 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,18 kW 18,2A

250 Kg

STG2004V4_INX - STG2004V4_COL

TOTAL VIEW INOX - TOTAL VIEW COLOR

mm 1465x785x2260

200 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste reggi insaccati 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,18 kW 18,2A

250 Kg

Prezzo

€ 16.635,00**

€ 21.065,00**

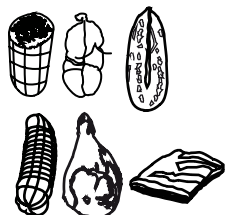
€ 23.365,00**

Servizi consigliati



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Stagionello® 100+100 Kg Stagionatura Salumi



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto



Codice	STGTWI4.0_INX - STGTWI4.0_COL
Modello	INOX - COLOR
Dimensioni	mm 1465x785x2260
Capacità di carico	100+100 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Sistema di cottura	Optional
Ricambio Aria	Optional
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	40 aste reggi insaccati 8 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 3,90 kW 15,5A
Peso netto	250 Kg

€ 22.510,00**



Prezzo

Servizi consigliati



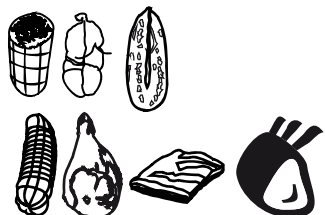
Codice	STGTWIV40_INX - STGTWIV40_COL
Modello	2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
Dimensioni	mm 1465x785x2260
Capacità di carico	100+100 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Sistema di cottura	Optional
Ricambio Aria	Optional
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	40 aste reggi insaccati 8 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 3,90 kW 15,5A
Peso netto	250 Kg

€ 26.600,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Combo 100+100 Kg Stagionatura Maturazione



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



STGTWC4.0_INX - STGTWC4.0_COL

INOX - COLOR

mm 1465x785x2260

100+100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste 4 coppie guide 5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,90 kW 17,8A

250 Kg

€ 24.205,00**



STGTWCV40_INX - STGTWCV40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 1465x785x2260

100+100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

20 aste 4 coppie guide 5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,90 kW 17,8A

250 Kg

€ 27.810,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

COSA E' STAGIONELLO® WALK-IN

I modelli **Stagionello® Walk In** sono specializzati per una maggiore produzione di salumi stagionati tradizionali in spazi ridotti. Stagionello® Walk in è composto da una camera destinata alla fase di asciugatura, stufatura, affumicatura e un'altra camera destinata alla fase di stagionatura e affinatura aromatizzata. E' gestito da 2 impianti e controlli **Sicur Food Control®** autonomi remotizzabili con possibilità di creare nuove ricette e/o modificare quelle esistenti

La produzione è mensile per 4 tipologie di salumi a rapida acidazione, media fermentazione, pezzi anatomici interi e/o cotti divisi in cicli settimanali. Esempio Felino, Finocchiona, Cacciatore, Norcini fino a Ø 8 e Mortadelle. La movimentazione del prodotto all'interno di Stagionello® Walk-in è tramite carrelli con aste reggi insaccati.

Stagionello® incorpora il **Fumotic®**, una tecnologia brevettata e prodotta in Italia che consente le funzioni di affumicatura/aromatizzazione e umidificazione (Brevetto n° IT1395585 Rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico).

Con Stagionello® produrre i tuoi salumi non è mai stato così semplice



DOTAZIONI STANDARD

- Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304
- Unità condensatrice professionale (no monoblocco) silenziata remotizzata
- Porte a tutto vetro
- Illuminazione interna con accensione automatica
- Deumidificazione
- Sbrinamento a gas caldo
- Scarico idrico mediante rete idrica
- Kit riciclo aria
- Carrelli con aste reggi insaccati
- Montaggio con unità condensatrice remota entro mt 10
- 5 anni di telediagnosi
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza d'uso

SICUR FOOD CONTROL®

- 30 Ricette climatiche pre-impostate
- HACCP data trace system
- Display Touchscreen da 7"
- Micro USB
- GSM integrato
- C.I.P. (Programma automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- Doppia tanica per acqua e aroma
- Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica
- Sistema intelligente per la gestione del Calo peso e controllo dell'Umidità

Stagionello® 100Kg Asciugatura 300Kg Stagionatura Salumi



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



STG10304.0
INOX
mm 2550x950x2565
400 Kg per 4 tipologie di salumi
Si
Optional lato 100 Kg
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 80 aste
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg

€ 44.075,00**



Unita' remota max mt 10



Unita' remota max mt 10



STG103V40
2 VETRI INOX
mm 2550x950x2565
400 Kg per 4 tipologie di salumi
Si
Optional lato 100 Kg
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 80 aste
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg

€ 46.100,00**



Sono inclusi nel prezzo:

- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con aste;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box semilavorati per n°02 produzioni di salumi

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Stagionello® 200 Kg Stagionatura 600 Kg Asciugatura Salumi



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



STG2064.0
INOX
mm 2550x1750x2565
800 Kg per 4 tipologie di salumi
Si
Optional lato 200 Kg
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 160 aste
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1000 Kg

€ 61.180,00**



STG206V40
2 VETRI INOX
mm 2550x1750x2565
800 Kg per 4 tipologie di salumi
Si
Optional lato 200 Kg
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 160 aste
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1000 Kg

€ 71.675,00**



Sono inclusi nel prezzo:

- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con aste;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box semilavorati per n°02 produzioni di salumi

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Stagionello® 300 Kg Stagionatura 900 Kg Asciugatura Salumi



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



STG3094.0
INOX
mm 2550x2550x2565
1200 Kg per 4 tipologie di salumi
Si
Optional lato 300 Kg
Si
Si
Si
*Si
12 carrelli con 240 aste
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1500 Kg

€ 77.100,00**



Unità remota entro mt 10



Unità remota entro mt 10



STG309V40
2 VETRI INOX
mm 2550x2550x2565
1200 Kg per 4 tipologie di salumi
Si
Optional lato 300 Kg
Si
Si
Si
*Si
12 carrelli con 240 aste
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1500 Kg

€ 79.600,00**

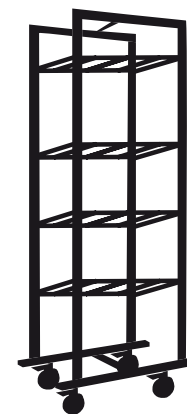
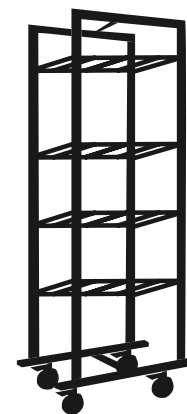
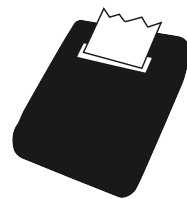


Sono inclusi nel prezzo:

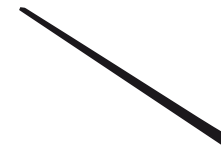
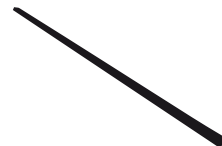
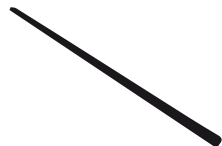
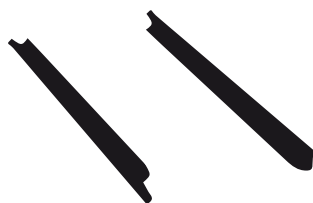
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con aste;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box semilavorati per n°02 produzioni di salumi

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Stagionello® Optional e accessori



Descrizione	Sonda per il monitoraggio del pH	Kit ricambio aria	Stampante Haccp	Carrello di servizio capacità 100 Kg	Carrello di servizio capacità 150 Kg
Codice	SLCEQ SNDPHAST	SLCS KITRICICARIA	ATT STAM100EU	1SL0358	1SL0359
Modello	Stagionello® tutti i modelli	Stagionello® Tutti i modelli	Stagionello® Tutti i modelli	Stagionello® 100-200-Twin	Stagionello® 150
Dimensioni	mm 330x180x150 H			mm 730x600x1800 H	mm 905x600x1800 H
Materiale				Acciaio Inox	Acciaio Inox
Certificazione					
Prezzo	€ 616,00	€ 505,00*	€ 280,00	€ 500,00**	€ 500,00**

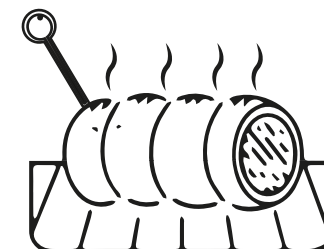
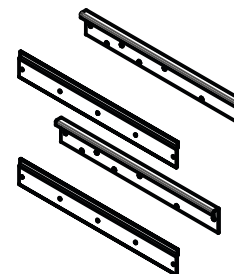
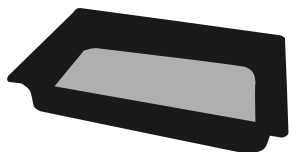


Descrizione	Coppia guida	Asta reggi insaccato	Asta reggi insaccato	Asta reggi insaccato	Asta reggi insaccato
Codice	1SL0045+1SL0046	1SL0289	1SL0353	1SL0338	1SL0633
Modello	Stagionello® plug-in	Stagionello® 100	Stagionello® 150	Stagionello® 60	Stagionello® 200
Dimensioni	mm 15x580x15 H	mm 600x15x15 H	mm 710x15x15 H	mm 300x15x15 H	*****
Materiale	AcciaioInox	AcciaioInox	AcciaioInox	AcciaioInox	AcciaioInox
Certificazione					
Prezzo	€ 73,00	€ 26,00	€ 26,30	€ 23,00	€ 30,00

* Per la versione Twin e Walk in considerare 2 Kit

** Complete di coppie guide (No aste reggi insaccati)

Stagionello® Optional e accessori



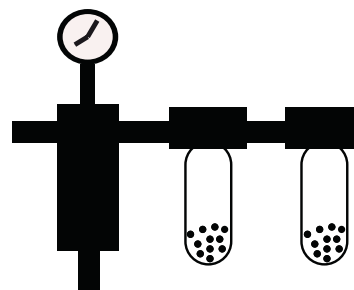
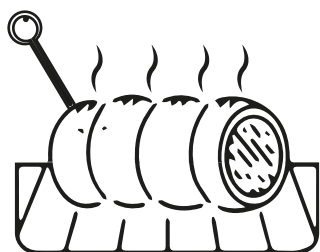
Descrizione	Bacinella con doppio fondo GN 1/1
Codice	SLCS GN1100
Modello	Stagionello® tutti i modelli
Dimensioni	mm 530x325x100
Materiale	Policarbonato
Certificazione	
Prezzo	€ 30,00

Descrizione	Telaio per bacinelle
Codice	SLCSTALAI0BAC
Modello	Stagionello® 150
Dimensioni	mm 710x600x20
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 181,00*

Descrizione	Kit ruote di cui 2 con freno
Codice	1SL0337
Modello	Stagionello® Plug-in
Dimensioni	mm 100x100x130
Materiale	Acciaio Inossidabile polipropilene
Certificazione	
Prezzo	€ 225,00

Descrizione	Kit staffa a muro
Codice	1SL0365
Modello	Stagionello® 60
Dimensioni	mm 330x180x150
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 960,00

Descrizione	Impianto di cottura per salumi cotti
Codice	KITIMPIANTOCOTTURA
Modello	Stagionello® 60-100-150-200
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 1.015,00



Descrizione	Impianto di cottura per salumi cotti
Codice	SLCS IMPCOTMOSAWALKIN
Modello	Stagionello® Walk-in Lato 100-200-300
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 3.128,00

Descrizione	Sistema anticalcare
Codice	SLCS SISANCPLG
Modello	Stagionello® Plug-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 92,00**

Descrizione	Sistema anticalcare
Codice	SLCS SISANCWLK
Modello	Stagionello® walk-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 384,00***

Descrizione	Ricarica per anticalcare
Codice	SLCS RICANCPLG
Modello	Stagionello® Plug-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 35,00**

Descrizione	Ricarica per anticalcare
Codice	SLCS RICANCWLK
Modello	Stagionello® Walk-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 84,00***

* Completo di coppia guide liscia rinforzata **Utilizzo consigliato massimo Lt 2000 oppure 6 mesi ***Utilizzo consigliato massimo Lt 5000 oppure 6 mesi.



Stagionello[®] MATURMEAT

**Sistema intelligente "Cuomo Method" per
la maturazione e la "frollatura" delle carni
con governo e controllo del pH
(Brevetto Europeo EP2769276B1)**



Governo
Range
Min / Max



Calo peso
Umidità
Controllata



C.I.P.
Programma automatico
di lavaggio e sanificazione



Maturazione
Certificata



IOT
interconnessione 4.0

PERCHE' SCEGLIERE MATURMEAT®



Maturazione della carne certificata con “**Metodo brevettato sicuro e legale**”;



Governo
Range
Min/Max

Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza alimentare (**conforme agli standard internazionali**);



Sistema **evoluto per HACCP integrato e in remoto** con telediagnosi e telegestione (Conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali);



C.I.P. (Cleaning In Place) Programma di lavaggio e sanificazione automatico;



Capacità nominale (quantità di prodotto per ciclo) di maturazione certificata per tipologia di modello



Sistema integrato del governo e controllo calo peso;



Affumicatura
Sicura

Affumicatura a **freddo certificata** e senza residui nocivi di benzopirene;



Unità trattamento aria interno in acciaio inox Aisi 304 “**No Polistirolo**”;



Collegamento idrico diretto (**no acqua demineralizzata**);



Osserva maturare la carne in un modello standard oppure personalizzato **Total View** 2-3 o 4 vetri;



IOT Interconnessione 4.0 tramite scheda sim per dati No Wi-Fi;

COSA E' MATURMEAT®

L'unico armadio brevettato al mondo per la frollatura professionale delle carni

I dispositivi per la maturazione della carne Maturmeat® a differenza dei metodi di conservazione non professionali permettono di maturare e conservare le carni con tempi più lunghi. Puoi tagliare la fetta e riporre il carré nel Maturmeat®, fino a 12 mesi.

La carne maturata con Cuomo Method® assume un colore esterno molto scuro, un rosso profondissimo. La disidratazione controllata consente una perdita di peso gestibile, riducendo i liquidi. Il governo del pH consente di evitare la proliferazione di batteri patogeni e muffe, senza l'aggiunta di sostanze chimiche, dannose per la salute.

Dati tecnici e scientifici di analisi dell'alimento dimostrano un aumento dei valori nutrizionali pari al 30%. Questo processo favorisce un aumento del ROI al 300% per ogni ciclo di produzione (30- 40 - 60 giorni).



DOTAZIONI STANDARD

- Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304;
- Unità condensatrice professionale (No Monoblocco)
- Porta in acciaio inox con ampio vetro camera
- Deumidificazione
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione interna a Led con accensione automatica
- Kit riciclo aria (Solo per modello 150)
- Sistema di pH-metria
- Scarico idrico mediante vaschetta o rete idrica

SICUR FOOD CONTROL®

- 5 ricette climatiche pre-impostate
- HACCP data trace system
- Display Touchscreen da 7"
- Micro USB
- GSM integrato
- C.I.P. (Programma automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- Doppia tanica acqua/aroma
- Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica
- Sistema intelligente per la gestione del Calo peso e controllo dell'Umidità

Maturmeat® 60 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Codice	MAT0604.0_INX - MAT0604.0_COL
Modello	INOX-COLOR
Dimensioni	mm 1100x785x1350
Capacità di carico	60 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Ricambio Aria	Si
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	4 griglie 4 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A
Peso netto	150 Kg

Prezzo

€ 14.690,00**

Servizi consigliati



Codice	MAT060V40_INX - MAT060V40_COL
Modello	2 VETRO INOX - 2 VETRI COLOR
Dimensioni	mm 1100x785x1350
Capacità di carico	60 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Ricambio Aria	Si
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	2 griglie 2 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A
Peso netto	150 Kg

€ 17.780,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 100 Kg Maturazione Carne



MAT1004.0_INOX - MAT1004.0_COL

INOX - COLOR

mm 730x785x2260

100 Kg

Si

Optional

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A

150 Kg

€ 13.655,00**



MAT100V40_INOX - MAT100V40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 730x785x2260

100 Kg

Si

Optional

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A

150 Kg

€ 17.110,00**



MAT1004V4_INX - MAT1004V4_COL

TOTAL VIEW INOX- TOTAL VIEW COLOR

mm 730x785x2260

100 Kg

Si

Optional

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50z - 2,80 kW 11AH

150 Kg

€ 19.350,00**



Prezzo

Servizi consigliati

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 150 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

MAT1504.0_INX - MAT1504.0_COL

INOX - COLOR

mm 905x785x2260

150 Kg

Si

Si

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A

215 Kg

MAT150V40_INX - MAT150V40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 905x785x2260

150 Kg

Si

Si

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A

215 Kg

MAT1504V4_INX - MAT1504V4_COL

TOTAL VIEW INOX- TOTAL VIEW COLOR

mm 905x785x2260

150 Kg

Si

Si

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A

215 Kg

Prezzo

€ 14.968,00**

€ 18.600,00**

€ 20.840,00**

Servizi consigliati



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 200 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

MAT2004.0_INX - MAT2004.0_COL

INOX - COLOR

mm 1465x785x2260

200 Kg

Si

Optional

Si

Si

*Si

10 griglie 10 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A

250 Kg

MAT200V40_INX - MAT200V40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 1465x785x2260

200 Kg

Si

Optional

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A

250 Kg

MAT2004V4_INX - MAT2004V4_COL

TOTAL VIEW INOX - TOTAL VIEW COLOR

mm 1465x785x2260

200 Kg

Si

Optional

Si

Si

*Si

5 griglie 5 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A

250 Kg

Prezzo

€ 17.222,00**

€ 20.955,00**

€ 23.255,00**

Servizi consigliati



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 100+100 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

MATTWI4.0_INX - MATTWI4.0_COL
INOX-COLOR
mm 1465x785x2260
100+100 Kg
Si
Optional
Si
Si
*Si
10 griglie 10 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A
250 Kg

Prezzo

€ 22.340,00**

Servizi consigliati



MATTWIV40_INX - MATTWIV40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm 1465x785x2260
100+100 Kg
Si
Optional
Si
Si
*Si
5 griglie 5 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A
250 Kg

€ 25.780,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat Teca®

Teca brevettata per la frollatura professionale delle carni.

La Teca Maturmeat® è l'unica teca di maturazione della carne che può essere integrata (canalizzata) a banchi macelleria o salumeria di tutte le tipologie e costruttori. Una soluzione pratica ma dal design innovativo, personalizzabile ed accattivante per comunicare al meglio il prodotto, l'ideale per botteghe delle carni tradizionali, retail e supermercati.

A differenza del metodo di frollatura "sottovuoto" dal consumo immediato la Teca Maturmeat® permette di maturare e conservare le carni nonchè di consumarle in tempo molto lunghi, anche fino a 12 mesi, senza nessun rischio. Ne migliora altresì caratteristiche organolettiche, quali tenerezza, gusto e proprietà nutrizionali.

La Teca di maturazione Maturmeat® è l'unica in commercio ad essere dotata del dispositivo di maturazione delle carni a pH controllato "Cuomo Method® Brevetto Europeo N° EP2769276B1". Grazie ai brevetti integrati Fumotic® e Climacure® di serie su tutte le teche di maturazione (dry aging), avrai una gestione perfetta dell'umidità, regolabile dal 5% a 99%, utile a controllare realmente il calo peso della carne in maturazione, mantenendolo costante e regolabile tra il -13% ed il -50%.

L'impianto dotato di "S.F.C.", un evoluto sistema di controllo (Sicur Food Control®), analizza e controlla il pH della carne e in modo automatico temperatura, umidità, velocità dell'aria ed affumicatura per tutta la durata della ricetta climatica. Maturare ed esporre lombate o altri pezzi anatomici interi di carne "Cuomo Method® - Brevetto Europeo N° EP2769276B1" da oggi è semplice, sicuro e legale.

DOTAZIONI STANDARD

- . Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304;
- . Unità condensatrice professionale (No Monoblocco)
- . Deumidificazione
- . Sbrinamento a gas caldo
- . Illuminazione interna a Led con accensione automatica
- . Sistema di pH-metria
- . Scarico idrico mediante vaschetta o rete idrica

SICUR FOOD CONTROL®

- . 5 ricette climatiche pre-impostate
- . HACCP data trace system
- . Display Touchscreen da 7"
- . Micro USB
- . GSM integrato
- . C.I.P. (Sistema automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- . Impianto di Umidificazione e Aromatizzazione con reale controllo del calo peso
- . Doppia tanica acqua/aroma
- . Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica

Maturmeat® Teca Maturazione Carne Canalizzabile al banco refrigerato



Codice	MATC100TC
Modello	BRUNO
Dimensioni	mm 670x880x1700
Capacità di maturazione	100 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Ricambio Aria	No
Fumotic®	Si
C.I.P. (Sistema automatico di sanificazione e lavaggio)	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	3 griglie 3 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 2,32 kW 10A
Peso netto	125 Kg

Prezzo

Servizi consigliati

MATC100TC

BRUNO

mm 670x880x1700

100 Kg

Si

No

Si

Si

Si

*Si

3 griglie 3 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,32 kW 10A

125 Kg

€ 21.060,00



MATC150TC

ILARIO

mm 980x880x1700

150 Kg

Si

No

Si

Si

Si

*Si

3 griglie 3 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 3,10 kW 13,47A

250 Kg

€ 24.000,00



MATC200TC

AUGUSTO

mm 1300x880x1700

200 Kg

Si

No

Si

Si

Si

*Si

3 griglie 3 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A

370 Kg

€ 26.980,00



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

COSA E' MATURMEAT® WALK IN

I modelli **Maturmeat® Walk-in** sono specializzati per una maggiore produzione di carne maturata in spazi ridotti. E' gestito da un impianto e controllo **Sicur Food Control®** autonomo remotizzabile con possibilità di creare nuove ricette e/o modificare quelle esistenti.

La produzione è settimanale con minimo 28 giorni per il primo ciclo di maturazione, successivamente avrai la possibilità di affettare, vendere al banco e riporre successivamente il carré rimanente in cella, senza interrompere la maturazione, allungando così i tempi di conservazione fino a 120 giorni e senza l'uso di buste e plastiche per il sottovuoto.

Maturmeat® incorpora il **Fumotic®**, una tecnologia brevettata e prodotta in Italia che consente le funzioni di affumicatura/aromatizzazione e umidificazione (Brevetto n° IT1395585 Rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico).



DOTAZIONI STANDARD

- Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304
- Unità condensatrice professionale (no monoblocco) silenziata remotizzata
- Porte a tutto vetro
- Illuminazione interna con accensione automatica
- Deumidificazione
- Sbrinamento a gas caldo
- Scarico idrico mediante rete idrica
- Kit riciclo aria
- Carrelli con griglie
- Montaggio con unità condensatrice remota entro mt 10
- 5 anni di telediagnosi
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza d'uso

SICUR FOOD CONTROL®

- 5 Ricette climatiche pre-impostate
- HACCP data trace system
- Display Touchscreen da 7"
- Micro USB
- GSM integrato
- C.I.P. (Programma automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- Doppia tanica per acqua e aroma
- Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica
- Controllo calo peso

Maturmeat® 400 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT4004.0_INX - MAT4004.0_COL
INOX - COLOR
mm 2550x950x2565
400 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 20 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg

€ 50.751,00**



Sono inclusi nel prezzo:

- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 400 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT400V40_INX - MAT400V40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm 2550x950x2565
400 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 20 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg

€ 53.200,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 100/300 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT1034.0_INX - MAT1034.0_COL
INOX - COLOR
mm 2550x950x2565
400 Kg per 2 tipologie di prodotto
Si
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 20 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg

€ 59.351,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 100/300 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT103V40_INX - MAT103V40_COL
2 VETRI INOX- 2 VETRI COLOR
mm 2550x950x2565
400 Kg per 2 tipologie di prodotto
Si
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 20 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg
€ 62.500,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 800 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT8004.0_INX - MAT8004.0_COL
INOX - COLOR
mm 2550x1750x2565
800 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 40 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1000 Kg

€ 62.940,00**



Sono inclusi nel prezzo:

- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 800 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT800V40_INX - MAT800V40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm 2550x1750x2565
800 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 40 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1000 Kg

€ 65.725,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 200+600 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT2064.0_INX - MAT2064.0_COLOR
INOX - COLOR
mm 2550x1750x2565
800 Kg per 2 tipologie di prodotto
Si
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 40 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1000 Kg

Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

€ 71.635,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 200/600 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT206V40_INX - MAT206V40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm 2550x1750x2565
800 Kg per 2 tipologie di prodotto
Si
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 40 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1000 Kg

Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

€ 75.260,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 1200 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT1204.0_INX - MAT1204.0_COL
INOX - COLOR
mm 2550x2550x2565
1200 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
12 carrelli con 60 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1400 Kg

€ 94.870,00**



Sono inclusi nel prezzo:

- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 1200 Kg Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MAT120V40_INX - MAT120V40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 2550x2550x2565

1200 Kg

Si

Si

Si

Si

*Si

12 carrelli con 60 griglie

0°C/+35°C

30%/99%

380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A

1400 Kg

€ 98.182,00**



Sono inclusi nel prezzo:

- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 600 Kg Tunnel Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MATC6.0TN_INX - MATC6.0TN_COL
3 VETRI INOX - 3 VETRI COLOR
mm 1150x2550x2565
600 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 20 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg

Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

€ 52.420,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 600 Kg Tunnel 4 Vetri Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MATC64VTN_INX - MATC64VTN_COL
4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR
mm 1150x2550x2565
600 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 20 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg

€ 54.870,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 1200 Kg Tunnel Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MATC12.0TN_INX - MATC12.0TN_COL
3 VETRI INOX - 3 VETRI COLOR
mm 2150x2550x2565
1200 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 40 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
800 Kg

€ 65.020,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 1200 Kg Tunnel 4 Vetri Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MATC124VTN_INX - MATC124VTN_COL
4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR
mm 2150x2550x2565
1200 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
8 carrelli con 40 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
800 Kg

€ 67.800,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 1800 Kg Tunnel Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MATC18.0TN_INX - MATC18.0TN_COL
3 VETRI INOX - 3 VETRI COLOR
mm 3150x2550x2565
1800 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
12 carrelli con 60 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1200 Kg

Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

€ 96.205,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® 1800 Kg Tunnel 4 Vetri Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



MATC184VTN_INX - MATC184VTN_COL
4 VETRI INOX - 4 VETRI INOX
mm 3150x2550x2565
1800 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
12 carrelli con 60 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
1200 Kg

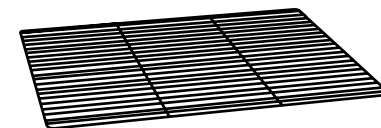
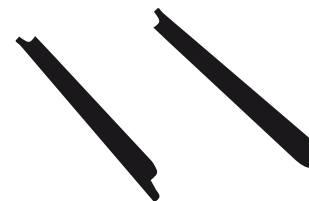
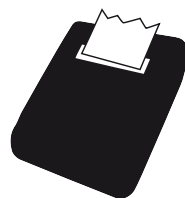
€ 99.520,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Maturmeat® Optional e accessori



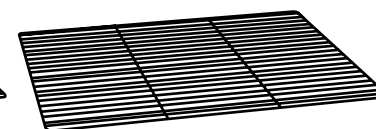
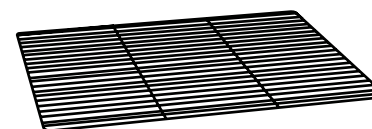
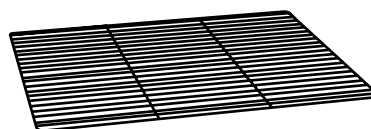
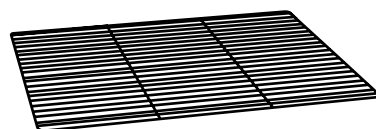
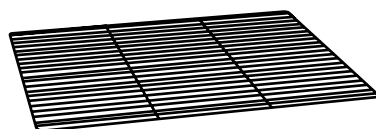
Descrizione	Sonda per il monitoraggio del pH
Codice	SLCEQ SNDPHAST
Modello	Maturmeat® tutti i modelli
Dimensioni	mm 330x180x150 H
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 616,00

Descrizione	Kit ricambio aria
Codice	SLCS KITRICICARIA
Modello	Maturmeat® Tutti i modelli
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 505,00*

Descrizione	Stampante Haccp
Codice	ATT STAM100EU
Modello	Maturmeat® Tutti i modelli
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 280,00

Descrizione	Coppia guida
Codice	1SL0045+1SL0046
Modello	Maturmeat® plug-in
Dimensioni	mm 15x580x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 73,00

Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRAI4065
Modello	Maturmeat® 150
Dimensioni	mm 710x650x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 100,00



Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRAI5365
Modello	Maturmeat® 100 - 200 Twin
Dimensioni	mm 530x650x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 60,00

Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRAI6534
Modello	Maturmeat® 60
Dimensioni	mm 340x350x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 60,00

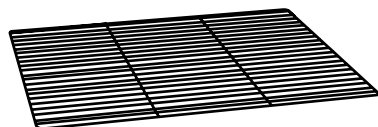
Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRIGLUNICA200TW
Modello	Maturmeat® 200 Total View
Dimensioni	mm 1250x625x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 272,00

Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GR625887CS
Modello	Maturmeat® 60 Total View
Dimensioni	mm 877x625x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 152,00

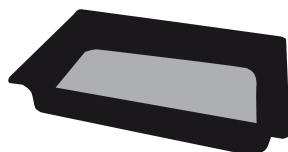
Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRAI400
Modello	Maturmeat® Walk in
Dimensioni	mm 400x600x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 80,00

* Per la versione Twin e Walk in considerare 2 Kit

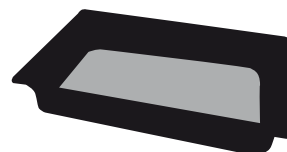
Maturmeat® Optional e accessori



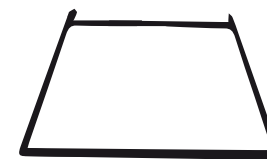
Descrizione	Griglia
Codice	*****
Modello	Maturmeat® Tunnel
Dimensioni	mm *****
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ **,00



Descrizione	Bacinella con doppio fondo GN 1/1
Codice	SLCS GN1100
Modello	Maturmeat® tutti i modelli
Dimensioni	mm 530x325x100
Materiale	Policarbonato
Certificazione	
Prezzo	€ 30,00



Descrizione	Bacinella con doppio fondo GN 2/1
Codice	SLCS GN2100
Modello	Maturmeat® tutti i modelli
Dimensioni	mm 530x650x100
Materiale	Policarbonato
Certificazione	
Prezzo	€ 77,00



Descrizione	Telaio per bacinelle
Codice	SLCS TALAIOBAC
Modello	Maturmeat® 150
Dimensioni	mm 710x600x20
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 181,00*



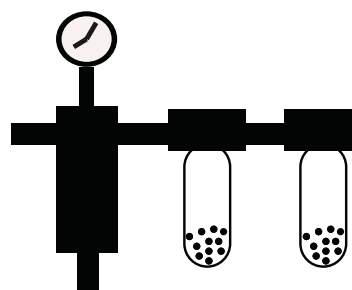
Descrizione	Kit ruote di cui 2 con freno
Codice	1SL0337
Modello	Maturmeat® Plug-in
Dimensioni	mm 100x100x130
Materiale	Acciaio Inox e polipropilene
Certificazione	
Prezzo	€ 225,00



Descrizione	Etichetta tracciabilità carne
Codice	SLCPL PANLVGNMATC
Modello	Maturmeat® tutti i modelli
Dimensioni	mm 150x100
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 11,80



Descrizione	Sistema anticalcare
Codice	SLCS SISANCLPG
Modello	Maturmeat® Plug-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 92,00**



Descrizione	Sistema anticalcare
Codice	SLCS SISANCWLK
Modello	Maturmeat® Walk-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 384,00***



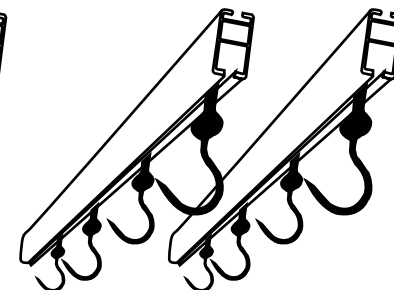
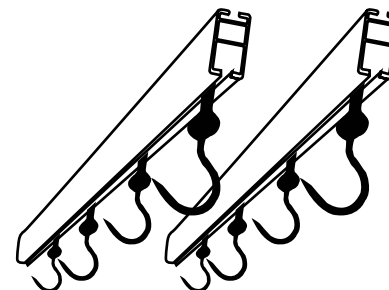
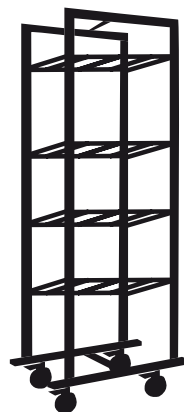
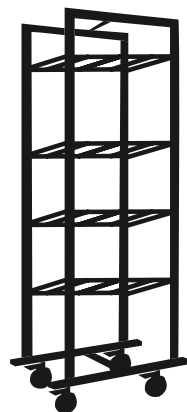
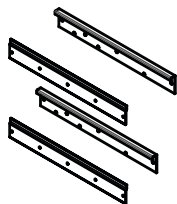
Descrizione	Ricarica per anticalcare
Codice	SLCS RICANCLPG
Modello	Maturmeat® Plug-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 35,00**



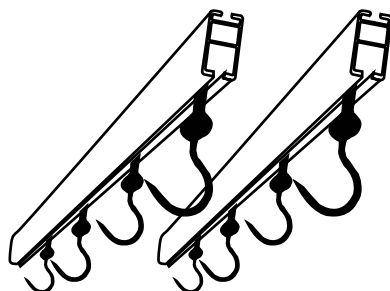
Descrizione	Ricarica per anticalcare
Codice	SLCS RICANCWLK
Modello	Maturmeat® Walk-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 85,00***

* Completo di coppia guide liscia rinforzata **Utilizzo consigliato massimo Lt 2000 oppure 6 mesi ***Utilizzo consigliato massimo Lt 5000 oppure 6 mesi.

Maturmeat® Optional e accessori



Descrizione	Kit staffa a muro	Carrello 100 Kg	Carrello 150 Kg	Guidovia con 8 ganci scorrevoli	Guidovia con 16 ganci scorrevoli
Codice	1SL0365	1SL0362	1SL0640	1SL0680	1SL0681
Modello	Maturmeat® 60	Maturmeat® 400-800-1200	Maturmeat® 600-1200-1800	Maturmeat® 400 e 600	Maturmeat® 800 e 1200
Dimensioni	mm 330x180x150	mm 450x720x1800	mm 540x720x1800		
Materiale	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Alluminio anodizzato e acciaio inox	Alluminio anodizzato e acciaio inox
Certificazione					
Prezzo	€ 960,00	€ 500,00*	€ 500,00*	€ 1.158,00**	€ 2.170,00**



Descrizione	Guidovia con 24 ganci scorrevoli				
Codice	1SL0682				
Modello	Maturmeat® 1200 e 1800				
Dimensioni					
Materiale	Alluminio anodizzato e acciaio inox				
Certificazione					
Prezzo	€ 3.188,00**				

*Completo di coppie guide, cremagliere e griglie **Guidovia pre-installata



Stagionello® PESCIUGATORE

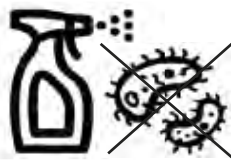
**Sistema intelligente "Cuomo Method" per
l'affumicatura, maturazione, essiccazione
del pesce con governo naturale del pH
(Brevetto Europeo EP2769276B1)**



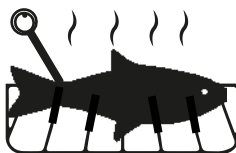
Governo
Range
Min / Max



Calo peso
Umidità
Controllata



C.I.P
Programma automatico di
lavaggio e sanificazione



Sistema di
cottura



IOT
interconnessione 4.0



PERCHE' SCEGLIERE PESCIUGATORE®



Trasformazione del pesce certificata con “Metodo brevettato sicuro e legale”;



Governo
Range
Min/Max

Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza alimentare **(conforme agli standard internazionali)**;



Sistema **evoluto per HACCP, integrato e in remoto** con telediagnosi e telegestione (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali);



C.I.P. (Cleaning In Place) Programma di lavaggio e sanificazione automatico;



Capacità nominale (quantità di prodotto per ciclo) di maturazione certificata per tipologia di modello;



Sistema integrato del governo e controllo calo peso;



Affumicatura
Sicura

Affumicatura a **freddo certificata** e senza residui nocivi di benzopirene;



Unità trattamento aria interno in acciaio inox Aisi 304 **“No Polistirolo”**



Collegamento idrico diretto **(no acqua demineralizzata)**



Osserva stagionare il prodotto in un modello standard oppure personalizzato **Total View 2 - 3 o 4 vetri**



IOT Interconnessione 4.0 tramite scheda sim per dati No Wi-Fi;

COSA E' PESCIUGATORE®

L'unico metodo professionale per la stagionatura, la maturazione, l'affumicatura e la cottura del pesce. Pesciugatore® è l'unico armadio per il Dry Aging del Pesce con pH governo. Impianto garantito, brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la cura di tutti i tipi di pesce. Puoi affumicare e curare salami di mare, anche cotti come la mortadella di tonno.

Con l'introduzione del pesce maturato e affumicato e dei salumi di mare, amplifichi qualità e sapori per i palati più raffinati e tutti oggi sono alla rincorsa per assicurarsi la freschezza, la conservazione e l'esposizione migliore, per attirare l'attenzione del cliente che desidera acquistare o gustarlo in piena sicurezza e nel periodo più caldo dell'anno.



DOTAZIONI STANDARD

- . Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304;
- . Unità condensatrice professionale (No Monoblocco)
- . Porta in acciaio inox con ampio vetro camera
- . Desumidificazione
- . Sbrinamento a gas caldo
- . Illuminazione interna a Led con accensione automatica
- . Kit riciclo aria (Solo per modello 150)
- . Sistema di pH-metria
- . Scarico idrico mediante vaschetta o rete idrica

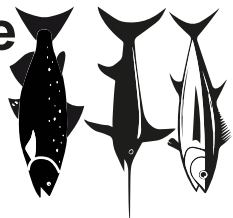
SICUR FOOD CONTROL®

- . 6 ricette climatiche pre-impostate
- . HACCP data trace system
- . Display Touchscreen da 7"
- . Micro USB
- . GSM integrato
- . C.I.P. (Programma automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- . Doppia tanica acqua/aroma
- . Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica
- . Sistema intelligente per la gestione del Calo peso e controllo dell'Umidità

Pesciugatore® 60 Kg Trasformazione Pesce



PES06T4.0_INX - PES06T4.0_COL
INOX - COLOR
mm 1100x785x1350
60 Kg
Si
Optional
Optional
Si
*Si
4 griglie 4 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 2,40 kW 10,8A
150 Kg

€ 15.995,00**



PES06TV40_INX - PES06TV40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm 1100x785x1350
60 Kg
Si
Optional
Optional
Si
*Si
4 griglie 4 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 2,40 kW 10,8A
150 Kg

€ 18.930,00**



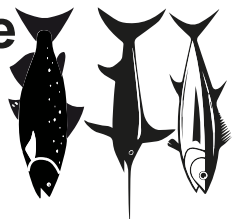
Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 100 Kg Trasformazione Pesce



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

PES10T4.0_INX - PES10T4.0_COL

INOX - COLOR

mm 730x785x2200

100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

7 griglie 7 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,37 kW 10,8A

215 Kg

€ 15.267,00**



PES10TV40_INX - PES10TV40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 730x785x2200

100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

7 griglie 7 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,37 kW 10,8A

215 Kg

€ 17.730,00**



PES104V4_INX - PES104V4_COL

4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR

mm 730x785x2200

100 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

7 griglie 7 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,37 kW 10,8A

215 Kg

€ 19.970,00**

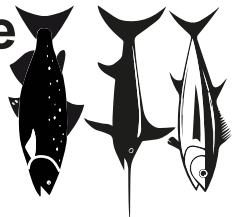


Prezzo

Servizi consigliati

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 150 Kg Trasformazione Pesce



Codice	PES15T4.0_INX - PES15T4.0_COL
Modello	INOX - COLOR
Dimensioni	mm 905x785x2200
Capacità di carico	150 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Sistema di cottura	Optional
Ricambio Aria	Si
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	7 griglie 7 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
Peso netto	215 Kg

€ 19.050,00**



Codice	PES15TV40_INX - PES15TV40_COL
Modello	2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
Dimensioni	mm 905x785x2200
Capacità di carico	150 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Sistema di cottura	Optional
Ricambio Aria	Si
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	7 griglie 7 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
Peso netto	215 Kg

€ 21.940,00**



Codice	PES154V4_INX - PES154V4_COL
Modello	4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR
Dimensioni	mm 905x785x2200
Capacità di carico	150 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Sistema di cottura	Optional
Ricambio Aria	Si
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	7 griglie 7 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
Peso netto	215 Kg

€ 24.180,00**

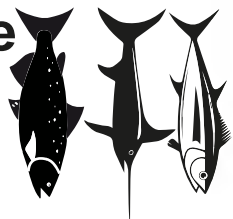


Prezzo

Servizi consigliati

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 200 Kg Trasformazione Pesce



PES20T4.0_INX - PES20T4.0_COL

INOX - COLOR

mm 1465x785x2200

200 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

14 griglie 14 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A

250 Kg

€ 21.795,00**



PES20TV40_INX - PES20TV40_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 1465x785x2200

200 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

7 griglie 7 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A

250 Kg

€ 24.730,00**



PES204V4_INX - PES204V4_COL

4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR

mm 1465x785x2200

200 Kg

Si

Optional

Optional

Si

Si

*Si

7 griglie 7 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A

250 Kg

€ 27.030,00**

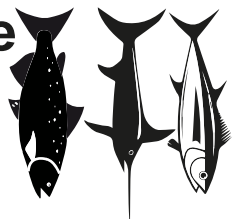


Prezzo

Servizi consigliati

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 100+100 Kg Trasformazione Pesce



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

PESTWT4.0_INX - PESTWT4.0_COL
INOX - COLOR
mm1465x785x2200
100+100 Kg
Si
Optional
Optional
Si
Si
*Si
14 griglie 14 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
215 Kg
€ 26.490,00**



PESTWTV40_INX - PESTWTV40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm1465x785x2200
100+100 Kg
Si
Optional
Optional
Si
Si
*Si
14 griglie 14 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
215 Kg
€ 29.548,00**

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 100+100 Kg Trasformazione Pesce Maturazione Carne



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



PESTWC4.0_INX - PESTWC4.0_COL
INOX - COLOR
mm1460x785x2200
100+100 Kg
Si
Optional
Optional
Si
Si
*Si
12 griglie 12 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
215 Kg
€ 26.976,00**



PESTWCV40_INX - PESTWCV40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm1465x785x2200
100+100 Kg
Si
Optional
Optional
Si
Si
*Si
12 griglie 12 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
215 Kg
€ 30.042,00**



* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

La Teca Pesciugatore® è l'unica teca per la cura, la maturazione e l'affumicatura del pesce che può essere integrata (canalizzata) a banchi pescheria di tutte le tipologie e costruttori. Unica nel suo genere, la Teca Pesciugatore® è una soluzione pratica ed elegante che consente alle botteghe del pesce ed ai reparti ittici delle GDO di comunicare al meglio il prodotto. Il dispositivo per la trasformazione del pesce con governo del pH consente l'affumicatura e la cura dei salami di mare, anche cotti come la mortadella di tonno.

La Teca Pesciugatore® è l'unica in commercio con dispositivo e metodo Sicur Food Control® per il governo, la gestione e la trasformazione di alimenti, in un ambiente chiuso, fisso o mobile (Brevetto Europeo n°EP2769276B1 riconosciuto ed approvato dalla European Patent Office e da Canadian Intellectual Property Office oltre che dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano).

Grazie ai brevetti integrati Fumotic® e Climacure®, di serie su tutte le teche, con Cuomo Method® avrai una gestione perfetta dell'umidità, potrai quindi gestire il calo peso, l'asciugatura ed ottenere pesce maturato, curato e stagionato o cotto sicuro e genuino con una shelf life di 9 mesi nella tua Teca Pesciugatore® e 60 giorni sottovuoto a completamento del processo.

L'impianto dotato di "S.F.C.", un evoluto sistema di controllo (Sicur Food Control®), analizza e governa il pH del pesce in modo automatico per tutta la durata della ricetta climatica.

DOTAZIONI STANDARD

- Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304;
- Unità condensatrice professionale (No Monoblocco)
- Deumidificazione
- Sbrinamento a gas caldo
- Illuminazione interna a Led con accensione automatica
- Sistema di pH-metria
- Scarico idrico mediante vaschetta o rete idrica

SICUR FOOD CONTROL®

- 5 ricette climatiche pre-impostate
- HACCP data trace system
- Display Touchscreen da 7"
- Micro USB
- GSM integrato
- C.I.P. (Sistema automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- Impianto di Umidificazione e Aromatizzazione con reale controllo del calo peso
- Doppia tanica acqua/aroma
- Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica

Pesciugatore® Teca Trasformazione Pesce Canalizzabile al banco refrigerato



PESC100TC

BRUNO

mm 670x880x1700

100 Kg

Si

No

Si

Si

Si

*Si

4 griglie 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 2,32 kW 10A

125 Kg

€ 21.700,00



PESC150TC

ILARIO

mm 980x880x1700

150 Kg

Si

No

Si

Si

Si

*Si

4 griglie 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 3,10 kW 13,47A

250 Kg

€ 24.450,00



PESC200TC

AUGUSTO

mm 1300x880x1700

200 Kg

Si

No

Si

Si

Si

*Si

4 griglie 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A

370 Kg

€ 27.500,00



Prezzo

Servizi consigliati

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

COSA E' PESCIUGATORE® WALK IN

I modelli Pesciugatore® Walkin sono progettati per consentire una maggiore produzione di pesce trasformato in dimensioni ridotte.

Tutti gli impianti Pesciugatore® Walkin sono dotati di tecnologia brevettata Sicur Food Control® (Brevetto Europeo N°EP2769276B1 riconosciuto ed approvato dallo European Patent Office e da Canadian Intellectual Property Office oltre che dal Ministero dello Sviluppo Economico ITALIANO) per la trasformazione di alimenti sicura e legale con governo e gestione del pH.

I motori sono remotizzabili e questo consente di poter inserire l'impianto Walkin anche in laboratori di produzione nel rispetto delle norme Haccp o in sale con accesso al pubblico. La produzione prevede un minimo di 15 giorni per ciclo di maturazione, cura e stagionatura del pesce. Ma non solo, con Pesciugatore® Walkin puoi anche cuocere, basta richiedere l'opzione al momento dell'acquisto.

Ottenere pesce maturato, curato e stagionato o cotto sicuro e genuino non è mai stato così semplice. Il dispositivo per la trasformazione con Cuomo Method® ti garantisce una shelf life di 9 mesi nella tua Pesciugatore Walk in® e 60 giorni sottovuoto a completamente del processo



DOTAZIONI STANDARD

- Tutte le parti interne/esterne a contatto con gli alimenti in acciaio inox AISI 304
- Unità condensatrice professionale (no monoblocco) silenziata remotizzata
- Porte a tutto vetro
- Illuminazione interna con accensione automatica
- Deumidificazione
- Sbrinamento a gas caldo
- Scarico idrico mediante rete idrica
- Kit riciclo aria
- Carrelli con griglie
- Montaggio con unità condensatrice remota entro mt 10
- 5 anni di telediagnosi
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza d'uso

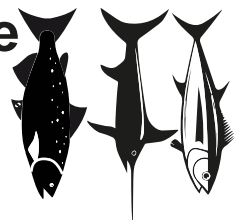
SICUR FOOD CONTROL®

- 5 Ricette climatiche pre-impostate
- HACCP data trace system
- Display Touchscreen da 7"
- Micro USB
- GSM integrato
- C.I.P. (Programma automatico di sanificazione e lavaggio)

FUMOTIC®

- Doppia tanica per acqua e aroma
- Sistema bivalente carico acqua mediante tanica o rete idrica
- Controllo calo peso

Pesciugatore® 400 Kg Trasformazione Pesce








Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

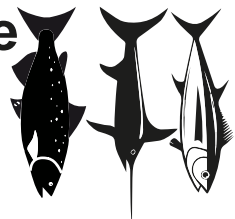


PES4004.0_INX - PES4004.0_COL
INOX - COLOR
mm 2550x950x2565
400 Kg
Si
Optional
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 28 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg
€ 50.751,00**
    

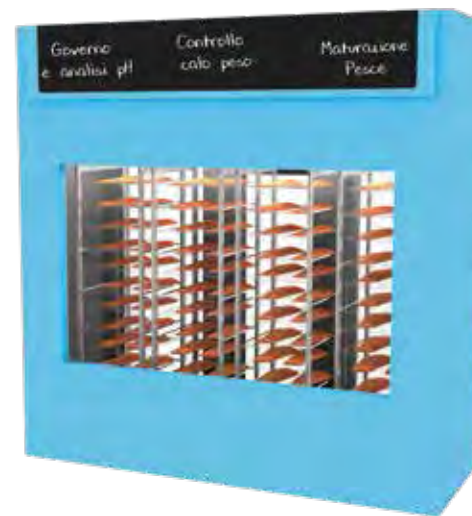
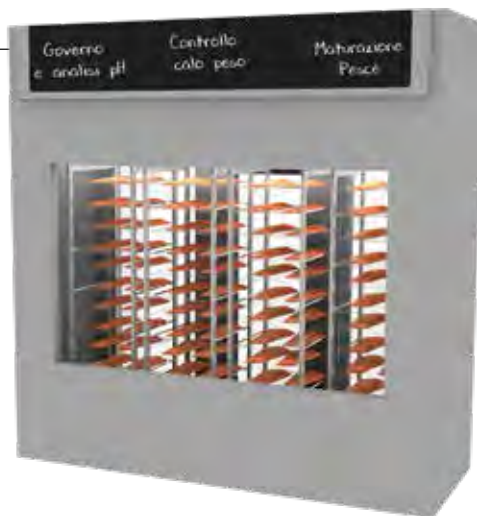
Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 400 Kg Trasformazione Pesce



Unità remota max mt 10



Unità remota max mt 10




Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

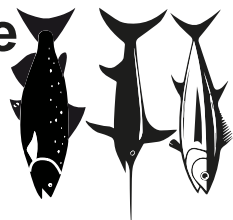


PES400V40_INX - PES400V40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm 2550x950x2565
400 Kg
Si
Optional
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 28 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg
€ 53.200,00**


Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 100/300 Kg Trasformazione Pesce



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



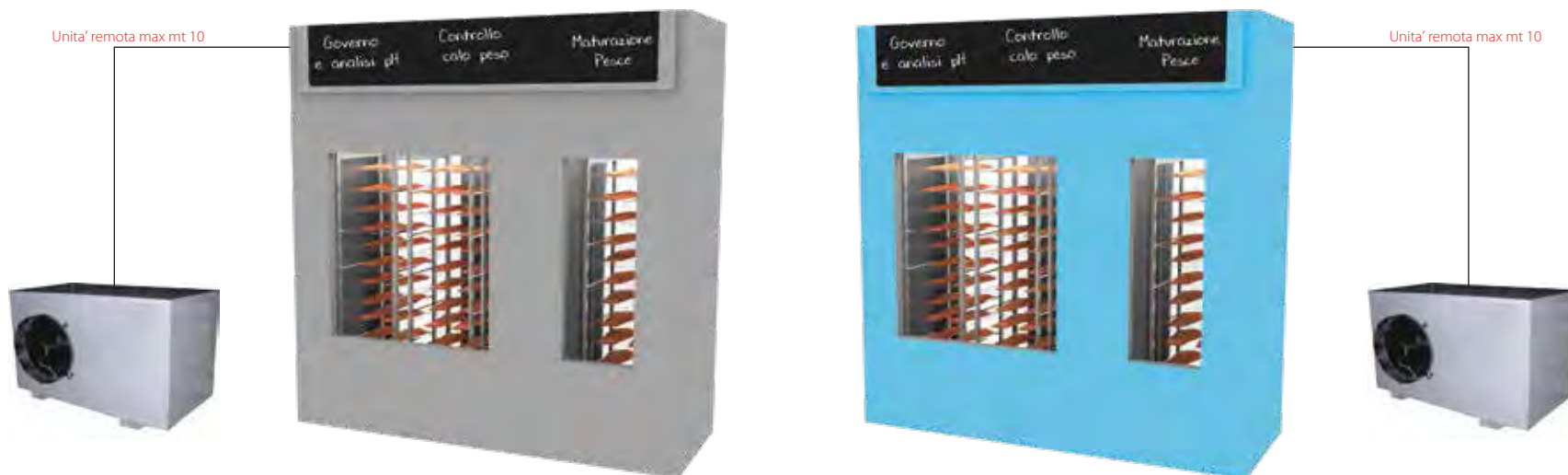
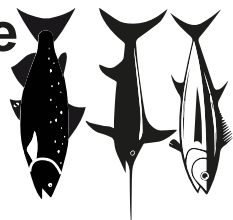
PES400V40_INX - PES400V40_COL
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR
mm 2550x950x2565
400 Kg per 2 tipologie di prodotto
Si
Optional lato 100 Kg
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 28 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg
€ 59.351,00**



Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 100/300 Kg Trasformazione Pesce



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

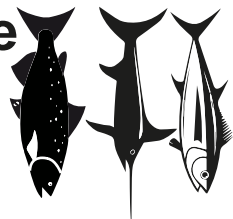
Servizi consigliati

PES400V40_INX - PES400V40_COL	
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR	
mm 2550x950x2565	
400 Kg per 2 tipologie di prodotto	
Si	
Optional lato 100 Kg	
Si	
Si	
Si	
*Si	
4 carrelli con 28 griglie	
0°C/+35°C	
30%/99%	
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A	
600 Kg	
€ 62.500,00**	

Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 600 Kg Tunnel Trasformazione Pesce



Unità remota max mt 10



Unità remota max mt 10



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

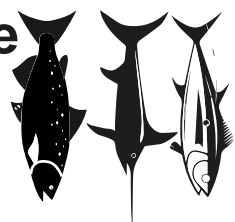


PES600TN_INX - PES600TN_COL
3 VETRI INOX - 3 VETRI COLOR
mm 2550x950x2565
600 Kg
Si
Optional
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 28 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg
€ 52.420,00**

Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

Pesciugatore® 600 Kg Tunnel 4 Vetri Trasformazione Pesce



Unita' remota max mt 10



Unita' remota max mt 10








Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Sistema di cottura
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
Temperatura Interna
Umidità interna
Alimentazione/assorbimento
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati



PES60VTN_INX - PES60VTN_COL
4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR
mm 2550x950x2565
600 Kg
Si
Optional
Si
Si
Si
*Si
4 carrelli con 28 griglie
0°C/+35°C
30%/99%
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A
600 Kg
€ 54.870,00**
    

Sono inclusi nel prezzo:
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

* Dalla licenza d'uso sono esclusi i servizi ** Escluso di Iva, trasporto, installazione con unità remota. +4% per 230V/1ph/60Hz, +5% per condensazione acqua

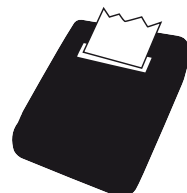
Pesciugatore® Optional e accessori



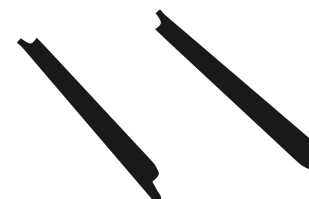
Descrizione	Sonda per il monitoraggio del pH
Codice	SLCEQ SNDPHAST
Modello	Pesciugatore® tutti i modelli
Dimensioni	mm 330x180x150 H
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 616,00



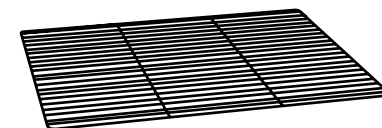
Descrizione	Kit ricambio aria
Codice	SLCS KITRICICARIA
Modello	Pesciugatore® Tutti i modelli
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 505,00*



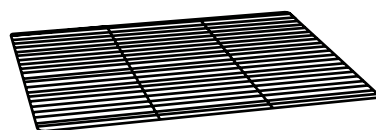
Descrizione	Stampante Haccp
Codice	ATT STAM100EU
Modello	Pesciugatore® Tutti i modelli
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 280,00



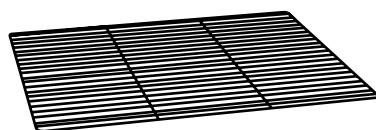
Descrizione	Coppia guida
Codice	1SL0045+1SL0046
Modello	Pesciugatore® plug-in
Dimensioni	mm 15x580x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 73,00



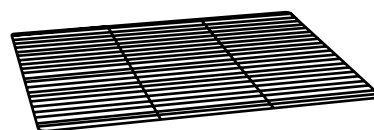
Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRAI4065
Modello	Pesciugatore® 150
Dimensioni	mm 710x650x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 100,00



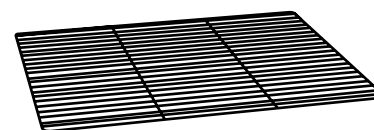
Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRAI5365
Modello	Pesciugatore® 100 - 200 -Twin
Dimensioni	mm 530x650x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 60,00



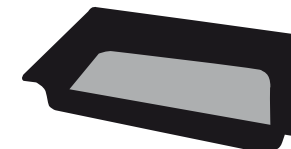
Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRAI6534
Modello	Pesciugatore® 60
Dimensioni	mm 340x350x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 60,00



Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GRIGLUNICA200TW
Modello	Pesciugatore® 200 Total View
Dimensioni	mm 1250x625x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 272,00



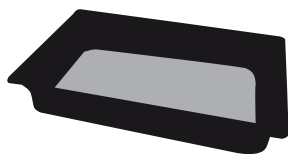
Descrizione	Griglia
Codice	SLCS GR625887CS
Modello	Pesciugatore® 60 Total View
Dimensioni	mm 877x625x15
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 152,00



Descrizione	Bacinella con doppio fondo GN 1/1
Codice	SLCS GN1100
Modello	Pesciugatore® Tutti i modelli
Dimensioni	mm 530x325x100
Materiale	Polycarbonat
Certificazione	
Prezzo	€ 30,00

* Per la versione Twin considerare 2 Kit

Pesciugatore® Optional e accessori



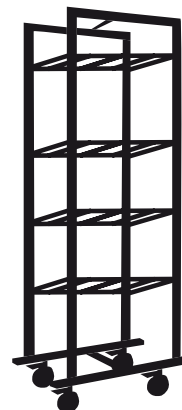
Descrizione	Bacinella con doppio fondo GN 2/1
Codice	SLCS GN2100
Modello	Pesciugatore® tutti i modelli
Dimensioni	mm 530x650x100
Materiale	Policarbonato
Certificazione	
Prezzo	€ 77,00



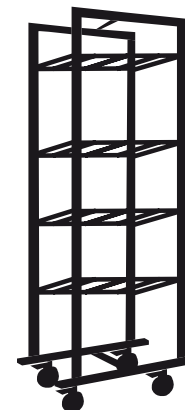
Descrizione	Telaio per bacinelle
Codice	SLCS TALAIOBAC
Modello	Pesciugatore® 150
Dimensioni	mm 710x600x20
Materiale	AcciaiInox
Certificazione	
Prezzo	€ 181,00*



Descrizione	Kit ruote di cui 2 con freno
Codice	1SL0337
Modello	Pesciugatore® Plug-in
Dimensioni	mm 100x100x130
Materiale	AcciaiInox e polipropilene
Certificazione	
Prezzo	€ 225,00



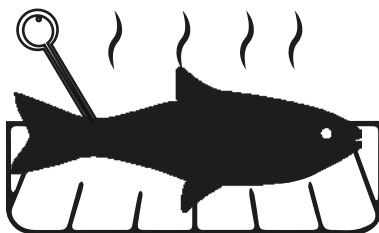
Descrizione	Carrello 100 Kg
Codice	1SL0362
Modello	Maturmeat® 400-800-1200
Dimensioni	mm 450x720x1800
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 500,00*



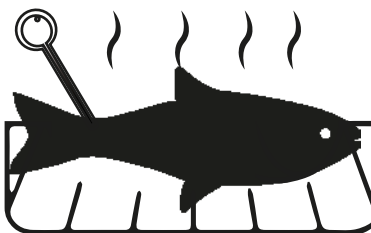
Descrizione	Carrello 150 Kg
Codice	1SL0640
Modello	Maturmeat® 600-1200-1800
Dimensioni	mm 540x720x1800
Materiale	Acciaio Inox
Certificazione	
Prezzo	€ 500,00*



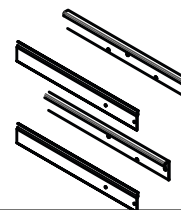
Descrizione	Ricarica per anticalcare
Codice	SLCS RICANCPLG
Modello	Pesciugatore® Plug-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/2004
Prezzo	€ 35,00**



Descrizione	Impianto di cottura per pesce cotto
Codice	KITIMPIANTOCOTTURA
Modello	Pesciugatore® 60-100-150-200
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 1.015,00



Descrizione	Impianto cottura per pesce cotto
Codice	SLCS IMPCOTMOSAWALKIN
Modello	Pesciugatore® Walk-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	
Prezzo	€ 3.128,00






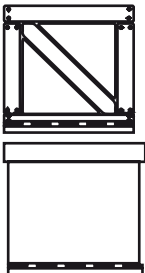
Descrizione	Sistema anticalcare
Codice	SLCS SISANCPILG
Modello	Pesciugatore® Plug-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/200
Prezzo	€ 92,00**



Descrizione	Sistema anticalcare
Codice	SLCS SISANCPILG
Modello	Pesciugatore® Plug-in
Dimensioni	
Materiale	
Certificazione	Direttiva N°174/200
Prezzo	€ 92,00**

* Completo di coppia guide liscia rinforzata **Utilizzo consigliato massimo Lt 2000 oppure 6 mesi


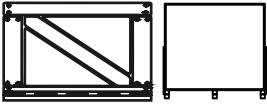
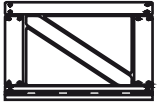
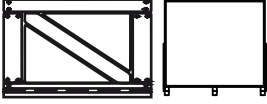

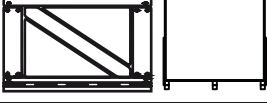



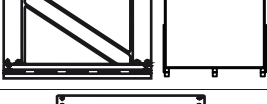


Imballi

MODELLO	TIPOLOGIA IMBALLO	QUANTITA' IMBALLI	DIMENSIONI CON IMBALLO mm	PESO CON IMBALLO	PREZZO
60 kg		1	840x1150x1540	230 Kg	*€ 402,50
		1	830x1140x1540	160 Kg	** INCLUSO
100 Kg		1	840x820x2190	215 Kg	*€ 335,50
		1	830x790x2190	160 Kg	** INCLUSO
150 kg		1	840x970x2190	215 Kg	*€ 416,00
		1	830x960x2150	210 Kg	** INCLUSO
200 kg Twin 100+100 Kg Combo 100+100 Kg		1	840x1530x2190	376 Kg	*€ 508,50
		1	830x1520x2190	275 Kg	** INCLUSO

*Pedana in OSB + polistirolo + film estensibile + cartone + gabbia in legno in OSB - Prezzo netto

** Pedana in OSB + polistirolo + film estensibile + cartone + reggia

Imballi

MODELLO	TIPOLOGIA IMBALLO	IMBALLI	DIMENSIONI CON IMBALLO mm	PESO CON IMBALLO	PREZZO
100-300 kg		1 1	2630x1220x1900 2000x1200x600	500 Kg	*€ 1.214,00
100-300 kg TW		1 1 1	2630x1220x1900 2000x1200x600 2440x1150x2310	600 Kg	*€ 1.465,00
200-600 kg		2 1	2630x1220x1900 2000x1200x600	700 Kg	*€ 2.100,00
200-600 kg TW		2 1 1	2630x1220x1900 2000x1200x600 2440x1150x2310	800 Kg	*€ 2.350,00
300-900 kg		3 1	2630x1220x1900 2000x1200x600	1000 Kg	*€ 3.002,50
300-900 kg TW		3 1 1	2630x1220x1900 2000x1200x600 2440x1150x2310	1100 Kg	*€ 3.252,50
400 kg		1	2630x1220x1900	500 Kg	*€ 903,00
400 kg Tw 600 Kg Tunnel		1 1	2630x1220x1900 2440x1150x2310	600 Kg	*€ 1.018,00
800 kg		2	2630x1220x1900	700 Kg	*€ 1.806,00
800 kg Tw 1200 Kg Tunnel		2 1	2630x1220x1900 2440x1150x2310	800 Kg	*€ 2.056,00
1200 kg		2	2630x1220x1900	1000 Kg	*€ 2.710,00
1200 kg Tw 1800 Kg Tunnel		2 1	2630x1220x1900 2440x1150x2310	1100 Kg	*€ 2.960,00

*Pedana in OSB + polistirolo + film estensibile
+ cartone + gabbia in legno in OSB - Prezzo netto

AVVERTENZE

SONDA pH

CONSERVAZIONE: Le sonde devono essere conservate in una capsula protettiva o in un contenitore con le loro membrane immerse in una soluzione di KCl 3M. La temperatura di conservazione dovrebbe essere tra i 10°/30°C, mai al di sotto di -5°C. Nella fase di conservazione o durante il trasporto, in caso di perdita della capsula di protezione, il KCl potrebbe essere tolto facilmente risciaquando la sonda in acqua. La sonda non subirà alcuna conseguenza da questa perdita. L'elettrodo deve essere sempre conservato con il tubo di stoccaggio riempito della soluzione elettrolitica corrispondente. La membrana sensibile non deve mai rimanere secca. Se non si dovesse disporre di soluzione elettrolitica, si può conservare l'elettrodo nella soluzione tampone pH 4. Mai conservare l'elettrodo in acqua distillata.

SONDA UMIDITA'

La sonda umidità va tarata con uno strumento certificato e da personale addestrato essendo un attrezzo molto sensibile si consiglia la taratura ogni qualvolta si inizia un lotto di produzione. Eventuali imprecisioni o anomalie di funzionamento successive all'installazione e alla prima taratura, non saranno imputabili in nessun modo e nessun caso al produttore se non entro otto giorni dalla sua installazione presso l'utilizzatore.

Le impostazioni installate nei controlli elettronici, quali ricette climatiche e variabili di funzionamento, sono da ritenersi indicative e comunque modificabili e/o programmabili dall'utilizzatore, in caso di deterioramento e/o avaria dell'alimento contenuto nella macchina a seguito di esecuzione delle stesse, il costruttore declina ogni responsabilità, civile e/o penale e non potrà essere imputato in nessun modo allo stesso.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

MERCE: Resa franco ns. stabilimento. La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui non siamo responsabili per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Anche in caso di spedizioni con addebito del trasporto in fattura. Possibili contestazioni dovranno essere effettuate esclusivamente all'atto della consegna per immediata individuazione della responsabilità.

IMBALLI/PACKAGING: Incluso pallet con cartone. Altri tipi di imballi dovranno essere richiesti e confermati al momento dell'acquisto e specificati nella conferma d'ordine.

CONSEGNA: Spedizioni giornaliere. Per materiale non disponibile a magazzino al momento dell'ordine seguirà Ns. conferma.

SPEDIZIONI: A mezzo corriere con cui siamo convenzionati.

RECLAMI: Eventuali reclami devono essere presentati per iscritto entro il termine di 8 gg. dalla data del ricevimento della merce. Non si accettano ordini che comportano penalità per ritardata consegna.

PREZZI E PAGAMENTI: Escluso IVA. I prezzi esposti non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso e in tal caso saranno confermati all'ordine. Qualora l'importo della fattura risultasse inferiore a € 100,00 verrà addebitato l'importo di € 10,00 a titolo di concorso spese a causa degli altri costi di gestione che rendono antieconomica l'emissione di fatture di modesto valore. In caso di ritardo di pagamento l'azienda si riserva il diritto di non dar corso agli ordini, anche se preventivamente accettati e senza obbligo di comunicazione alcuna.

IVA: Applicata quella in vigore al momento della fatturazione, a carico dell'acquirente.

GARANZIA: 1 anno per difetti di costruzione, merce franco ns. stabilimento. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o da utilizzo di ricambi non originali del produttore o comunque non conforme a quanto riportato sul libretto di uso e manutenzione.

ASSISTENZA TECNICA: Installazione e assistenza tecnica ordinaria e/o straordinaria erogata dalla Stagionello Service

CARATTERISTICHE TECNICHE ED ESTETICHE: Le ns. macchine possono variare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche sono indicative e non vincolanti. I dati di funzionamento e di esercizio sono riportate in modo separato e non congiunto. Le immagini del presente listino sono indicative e non vincolanti e possono essere variate senza alcun preavviso. I nostri prodotti sono da interno, per installazione libera e non da incasso. Non installare all'esterno dei locali/negozi o laboratori.

Stagionello®

S T O R E

OFFICE STAGIONELLO SERVICE:
VIA DELL'ARTIGIANATO 2/B CARUGATE (MI)
TEL 02 49454281
email: assistenza@stagionelloservice.it

OFFICE PRODUZIONE:
VIA F. MANCUSO, 18 CROTONE (KR)
TEL 02 49454044
email: info@arredoinox.it

STAGIONELLO STORE
ARREDO INOX SRL
Via F. Mancuso - Zona Industriale
88900 Crotone (KR)
Italyweb: stagionellostore.com email: info@arredoinox.it
T. +39 02 49454044 +39 0962 931685



FOOD DEVICE and METHOD
PATENT N. EP2769276B1
EUROPEAN PATENT OFFICE



CIPO

FOOD DEVICE and METHOD
PATENT N. CA 2852650
CANADIAN INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE



PROGETTAZIONE E FABBRICAZIONE DI
IMPIANTI E ARMADI DI
MICROCLIMATIZZAZIONE PER LA
MATURAZIONE, LA STAGIONATURA
L'ASCIUGATURA E CONSERVAZIONE DI
PRODOTTI ALIMENTARI