



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.

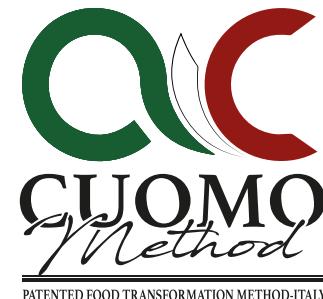
I nostri impianti di trasformazione vengono distribuiti in Italia e nel mondo, attraverso una rete commerciale ed un centro di servizi di assistenza che si estende a livello internazionale.

**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 indentificate 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 nutritive organolettiche.



## 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
<b>Stagionello® impianti per la cura dei salumi</b>	PAG.	11
Stagionello® optional	PAG.	24
<b>Maturmeat® impianti per la maturazione delle carni</b>	PAG.	26
Maturmeat® optional	PAG.	53
<b>Pesciugatore® impianti per la cura del pesce</b>	PAG.	56
Pesciugatore® optional	PAG.	74
Imballi	PAG.	76

## SICUR FOOD CONTROL® 4.0



### Gestione Impianti

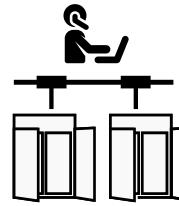
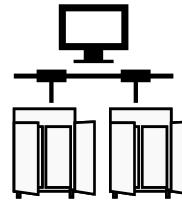


### Controllo

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 geseone automaeca e il controllo sequenziale di tude le fasi di trasformazione degli alimene in un ambiente chiuso, con misurazione dei processi fermenta vi pH che ne assicurano la qualità. E' dotato di una serie di ricette climache, ha una memoia integrata che permette di insere tante altre riceee personalizzate. E' dotato inoltre di un controllo HACCP visualizzabile sull'ampio display a colori da 7" FULL TOUCH SCREEN con tabulae e grafici. SFC® gescese le gasi 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

Modello kg	1 passaggio/anno	2 passaggi/anno	annuale	annuale	1 passaggio/anno
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

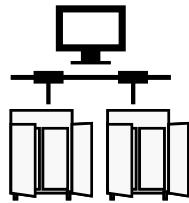
\* SIM esclusa | Si può avere aggiungendo al servizio € 100

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



## MANUTENZIONE ORDINARIA PROGRAMMATA

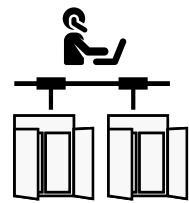
Consiste nell'esecuzione di nr. 2 passaggi annuali di tecnici specializzati, i quali effettueranno una serie di verifiche tecniche e funzionali e la ritaratura della strumentazione. Tutto per prevenire anomalie o malfunzionamenti che possono pregiudicare la corretta funzionalità degli impianti e ridurre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

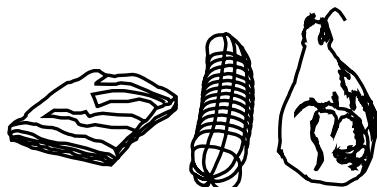
\* incluso vitto e alloggio presso laboratorio Crotone - Incluso vitto ed escluso alloggio presso laboratorio Milano

\*\* singolo passaggio



### **MATURAZIONE DELLE CARNI**

Il corso è dedicato agli operatori del settore o a chi si approccia 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 approccia 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.



### **TRACCIABILITÀ, 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 fondamentalmente 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 mature, 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.

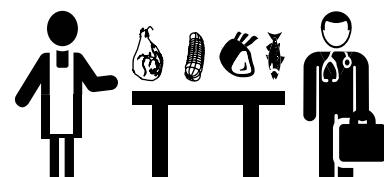
### SALMONE:

Corso dedicato agli operatori del settore o a chi per la prima volta si approccia 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 baffa 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)



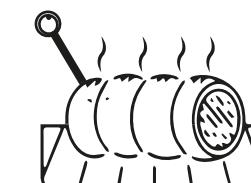
Governo  
Range  
Min / Max



Calo peso  
Umidità  
Controllata



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

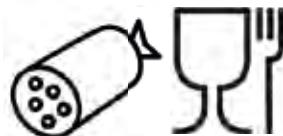


Sistema di cottura interconnessione 4.0



IOT

## PERCHE' SCEGLIERE STAGIONELLO®



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



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



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



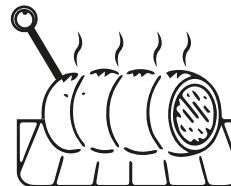
Sistema **evoluto per HACCP, integrato e in remoto** con telediagnosi e telegestione (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali);



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



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



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



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



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



Collegamento idrico diretto (no acqua demineralizzata)



Osserva stagionare i tuoi salumi 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' 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

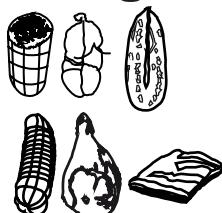
### SICUR FOOD CONTROL®

- 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

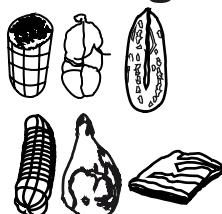
150 Kg

**€ 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%

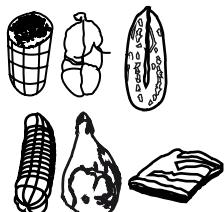
230V/1/50Hz - 0,90 kW 4,5A

150 Kg

**€ 18.720,00**



# 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

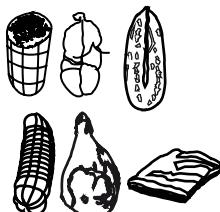
215 Kg

**€ 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

**€ 16.635,00\*\***



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

**€ 21.065,00\*\***



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%

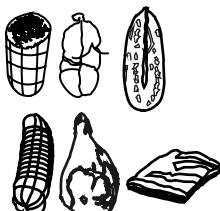
230V/1/50Hz - 4,18 kW 18,2A

250 Kg

**€ 23.365,00\*\***



# 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

Prezzo

Servizi consigliati



STGTWI4.0_INX - STGTWI4.0_COL				
INOX - COLOR				
mm 1465x785x2260				
100+100 Kg				
Si				
Optional				
Optional				
Si				
Si				
*Si				
40 aste reggi insaccati 8 coppie guide				
0°C/+35°C				
30%/99%				
230V/1/50Hz - 3,90 kW 15,5A				
250 Kg				

€ 22.510,00\*\*



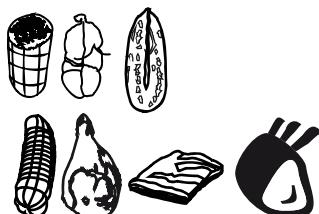
STGTWIV40_INX - STGTWIV40_COL				
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR				
mm 1465x785x2260				
100+100 Kg				
Si				
Optional				
Optional				
Si				
Si				
*Si				
40 aste reggi insaccati 8 coppie guide				
0°C/+35°C				
30%/99%				
230V/1/50Hz - 3,90 kW 15,5A				
250 Kg				

€ 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\*\***



## 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**



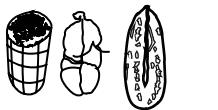
### DOTAZIONI STANDARD

- 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



<b>STG10304.0</b>		
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

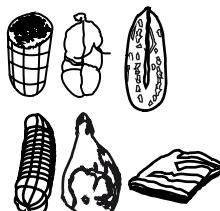
**Sono inclusi nel prezzo:**  
**- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;**  
**- Carrelli con aste;**  
**- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"**  
**- Licenza D'uso**  
**- Box semilavorati per n°02 produzioni di salumi**

<b>STG103V40</b>		
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\*\***



# 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

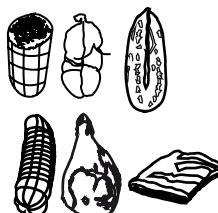
Prezzo

Servizi consigliati

	<p>Unita' remota entro mt 10</p>		<p>Unita' remota entro mt 10</p>		
				STG2064.0	STG206V40
INOX	2 VETRI INOX				
mm 2550x1750x2565	mm 2550x1750x2565				
800 Kg per 4 tipologie di salumi	800 Kg per 4 tipologie di salumi				
Si	Si				
Optional lato 200 Kg	Optional lato 200 Kg				
Si	Si				
Si	Si				
*Si	*Si				
8 carrelli con 160 aste	8 carrelli con 160 aste				
0°C/+35°C	0°C/+35°C				
30%/99%	30%/99%				
380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A	380V/3/50Hz - 4,90 kW 17,8A				
1000 Kg	1000 Kg				
<p><b>€ 61.180,00**</b></p>				<p><b>€ 71.675,00**</b></p>	
<p><b>Sono inclusi nel prezzo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;</li> <li>- Carrelli con aste;</li> <li>- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"</li> <li>- Licenza D'uso</li> <li>- Box semilavorati per n°02 produzioni di salumi</li> </ul>					

\* 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	
<b>€ 77.100,00**</b>	

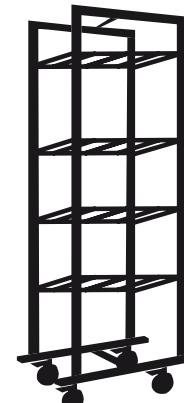
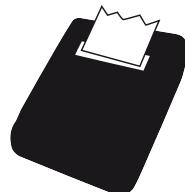
**Sono inclusi nel prezzo:**

- 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

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	
<b>€ 79.600,00**</b>	

\* 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	<b>€ 616,00</b>	<b>€ 505,00*</b>	<b>€ 280,00</b>	<b>€ 500,00**</b>	<b>€ 500,00**</b>

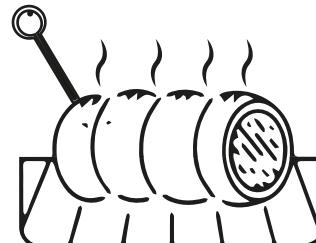
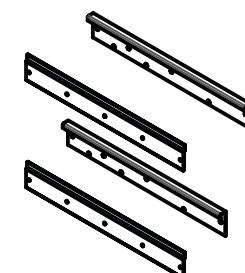
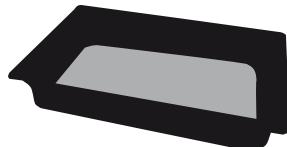


Descrizione	Coppia guida	Asta reggi insaccato	Asta reggi insaccato	Asta reggi insaccato	Asta reggi insaccato
Codice	1SL0045+1SL0046	1SL0289	1SL0353	1SL0338	1SL0633
Modello	Stagionello® plug-in	Stagionello® 100	Stagionello® 150	Stagionello® 60	Stagionello® 200
Dimensioni	mm 15x580x15 H	mm 600x15x15 H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

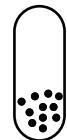
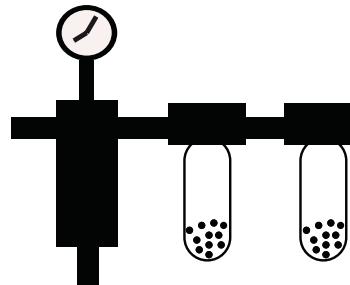
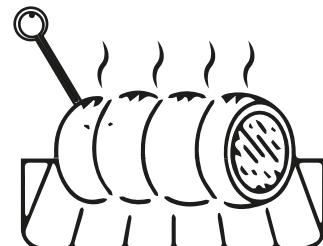
\* Per la versione Twin e Walk in considerare 2 Kit

\*\* Complete di coppie guide (No asti reggi insaccati)

## Stagionello® Optional e accessori



Descrizione	Bacinella con doppio fondo GN 1/1	Telaio per bacinelle	Kit ruote di cui 2 con freno	Kit staff a muro	Impianto di cottura per salumi cotti
Codice	SLCS GN1100	SLCSTALAOBAC	1SL0337	1SL0365	KITIMPIANTOCOTTURA
Modello	Stagionello® tutti i modelli	Stagionello® 150	Stagionello® Plug-in	Stagionello® 60	Stagionello® 60-100-150-200
Dimensioni	mm 530x325x100	mm 710x600x20	mm 100x100x130	mm 330x180x150	
Materiale	Policarbonab	Acciaio Inox	Acciaio Inox e polipropilene	Acciaio Inox	
Certificazione					
Prezzo	<b>€ 30,00</b>	<b>€ 181,00*</b>	<b>€ 225,00</b>	<b>€ 960,00</b>	<b>€ 1.015,00</b>



Descrizione	Impianto di cottura per salumi cotti	Sistema anticalcare	Sistema anticalcare	Ricarica per anticalccalcare	Ricarica per anticalccalcare
Codice	SLCS IMPCOTMOSAWALKIN	SLCS SISANCPLG	SLCS SISANCWLK	SLCS RICANCPLG	SLCS RICANCWLK
Modello	Stagionello® Walk-in Lato 100-200-300	Stagionello® Plug-in	Stagionello® walk-in	Stagionello® Plug-in	Stagionello® Walk-in
Dimensioni					
Materiale					
Certificazione		Direttiva N°174/2004	Direttiva N°174/2004	Direttiva N°174/2004	Direttiva N°174/2004
Prezzo	<b>€ 3.128,00</b>	<b>€ 92,00**</b>	<b>€ 384,00***</b>	<b>€ 35,00**</b>	<b>€ 84,00***</b>

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

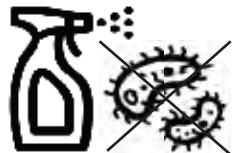


# Stagionello® MATURMEAT

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®



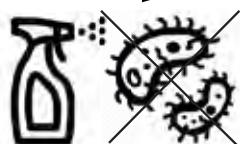
Maturazione della carne certificata con **“Metodo brevettato sicuro e legale”**;



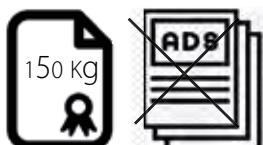
Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza alimentare (**conforme agli standard internazionali**);



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 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	
TemperaturalInterna	
Umidità interna	
Alimentazione/assorbimento	
Peso netto	

MAT0604.0_INX - MAT0604.0_COL
INOX-COLOR
mm 1100x785x1350
60 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
4 griglie 4 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A
150 Kg

**€ 14.690,00\*\***



Prezzo	<b>€ 14.690,00**</b>
Servizi consigliati	



MAT060V40_INX - MAT060V40_COL
2 VETRO INOX - 2 VETRI COLOR
mm 1100x785x1350
60 Kg
Si
Si
Si
Si
*Si
2 griglie 2 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 2,80 kW 11A
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**



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	



**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

**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

**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

Prezzo	<b>€ 13.655,00**</b>	<b>€ 17.110,00**</b>	<b>€ 19.350,00**</b>
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	
TemperaturalInterna	
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	<b>€ 14.968,00**</b>	<b>€ 18.600,00**</b>	<b>€ 20.840,00**</b>
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	MAT200V40_INX - MAT200V40_COL	MAT2004V4_INX - MAT2004V4_COL
INOX - COLOR	2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR	TOTAL VIEW INOX- TOTAL VIEW COLOR
mm 1465x785x2260	mm 1465x785x2260	mm 1465x785x2260
200 Kg	200 Kg	200 Kg
Si	Si	Si
Optional	Optional	Optional
Si	Si	Si
Si	Si	Si
*Si	*Si	*Si
10 griglie 10 coppie guide	5 griglie 5 coppie guide	5 griglie 5 coppie guide
0°C/+35°C	0°C/+35°C	0°C/+35°C
30%/99%	30%/99%	30%/99%
230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A	230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A	230V/1/50Hz - 4,14 kW 18A
250 Kg	250 Kg	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	
Temperaturalnterna	
Umidità interna	
Alimentazione/assorbimento	
Peso netto	

<u>MATTWI4.0_INX - MATTWI4.0_COL</u>
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



**€ 25.780,00\*\***



**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	
Modello	
Dimensioni	
Capacità di maturazione	
Sistema di pH-metria	
Ricambio Aria	
Fumotic®	
C.I.P. (Sistema automatico di sanificazione e lavaggio)	
HACCP	
Licenza D'uso	
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	<b>€ 21.060,00</b>
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



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/1/50z - 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  
TemperaturalInterna  
Umidità interna  
Alimentazione/assorbimento  
Peso netto



**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**

**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**

**€ 50.751,00\*\***



**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®  
400 Kg  
Maturazione  
Carne**



Unita' remota max mt 10



Codice

Modello

Dimensioni

Capacità di carico

Sistema di pH-metria

Ricambio Aria

Fumotic®

HACCP

Licenza D'uso

Allestimenti

TemperaturalInterna

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	
TemperaturalInterna	
Umidità interna	
Alimentazione/assorbimento	
Peso netto	

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

Prezzo

**€ 59.351,00\*\***

Servizi consigliati



**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**



Unita' remota max mt 10



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

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

**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

<b>MAT8004.0_INX - MAT8004.0_COL</b>			
INOX - COLOR			
mm 2550x1750x2565			
800 Kg			
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

**Maturmeat®**  
**800 Kg**  
**Maturazione**  
**Carne**



Unita' remota max mt 10



Codice

Modello

Dimensioni

Capacità di carico

Sistema di pH-metria

Ricambio Aria

Fumotic®

HACCP

Licenza D'uso

Allestimenti

TemperaturalInterna

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**

**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

**Maturmeat®**  
**200+600 Kg**  
**Maturazione**  
**Carne**



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



MAT2064.0\_INX - MAT2064.0\_COL

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**

Prezzo

**€ 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**



Unita' remota max mt 10



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

Prezzo

Servizi consigliati

Unita' remota max mt 10

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

**€ 75.260,00\*\***



**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

**Maturmeat®**  
**1200 Kg**  
**Maturazione**  
**Carne**



Codice
Modello
Dimensioni
Capacità di carico
Sistema di pH-metria
Ricambio Aria
Fumotic®
HACCP
Licenza D'uso
Allestimenti
TemperaturalInterna
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**

**12 carrelli con 60 griglie**

**0°C/+35°C**

**30%/99%**

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

**1400 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

**€ 94.870,00\*\***



\* 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  
TemperaturalInterna  
Umidità interna  
Alimentazione/assorbimento  
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

Unita' remota max mt 10

<b>MAT120V40_INX - MAT120V40_COL</b>			
2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR			
mm 2550x2550x2565			
1200 Kg			
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\*\***



\* 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

Unita' remota max mt 10

**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

## Maturmeat®

### 600 Kg Tunnel Maturazione Carne



Unita' remota max mt 10



Codice

Modello

Dimensioni

Capacità di carico

Sistema di pH-metria

Ricambio Aria

Fumotic®

HACCP

Licenza D'uso

Allestimenti

TemperaturalInterna

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

**€ 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

**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  
TemperaturalInterna  
Umidità interna  
Alimentazione/assorbimento  
Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

Unita' remota max mt 10

Unita' remota max mt 10



MATC64VTN\_INX - MATC64VTN\_COL

4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR

mm 1150x2550x2565

600 Kg

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

**€ 54.870,00\*\***



\* 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 Tunnel**  
**Maturazione**  
**Carne**



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

Prezzo

Servizi consigliati

Unita' remota max mt 10

**€ 65.020,00\*\***



Unita' remota max mt 10

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

**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
- TemperaturalInterna
- Umidità interna
- Alimentazione/assorbimento
- Peso netto

Prezzo

Servizi consigliati

Unita' remota max mt 10



MATC124VTN\_INX - MATC124VTN\_COL

4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR

mm 2150x2550x2565

1200 Kg

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 - 3VETRI COLOR

mm 3150x2550x2565

1800 Kg

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

**€ 96.205,00\*\***



**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**  
**4 Vetri**  
**Maturazione**  
**Carne** 



Codice  
Modello  
Dimensioni  
Capacità di carico  
Sistema di pH-metria  
Ricambio Aria  
Fumotic®  
HACCP  
Licenza D'uso  
Allestimenti  
TemperaturalInterna  
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

12 carrelli con 60 griglie

0°C/+35°C

30%/99%

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

1200 Kg

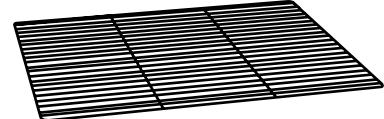
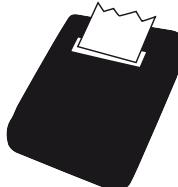
**€ 99.520,00\*\***



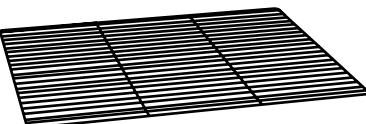
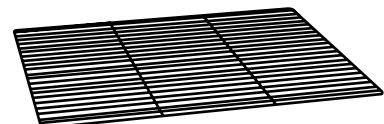
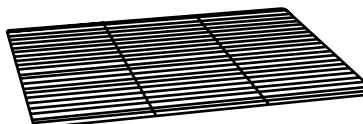
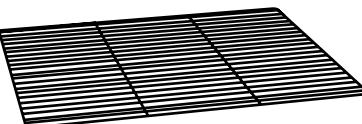
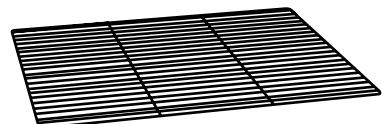
**Sono inclusi nel prezzo:**

- 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

## Maturmeat® Optional e accessori



Descrizione	Sonda per il monitoraggio del pH	Kit ricambio aria	Stampante Haccp	Coppia guida	Griglia
Codice	SLCEQ SNDPHAST	SLCS KITRICICARIA	ATT STAM100EU	1SL0045+1SL0046	SLCS GRAI4065
Modello	Maturmeat® tutti i modelli	Maturmeat® Tutti i modelli	Maturmeat® Tutti i modelli	Maturmeat® plug-in	Maturmeat® 150
Dimensioni	mm 330x180x150 H			mm 15x580x15	mm 710x650x15
Materiale				Acciaio Inox	Acciaio Inox
Certificazione					
Prezzo	<b>€ 616,00</b>	<b>€ 505,00*</b>	<b>€ 280,00</b>	<b>€ 73,00</b>	<b>€ 100,00</b>

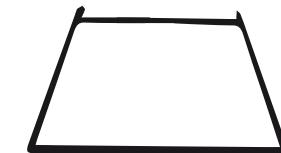
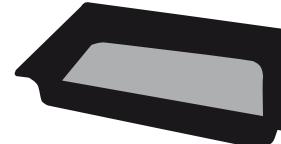
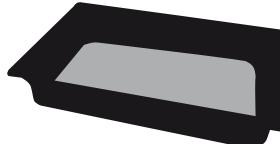
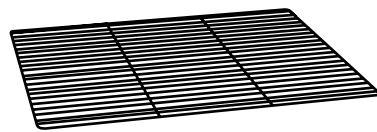


Descrizione	Griglia	Griglia	Griglia	Griglia
Codice	SLCS GRAI5365	SLCS GRAI6534	SLCS GRIGLUNICA200TW	SLCS GR625887CS
Modello	Maturmeat® 100 - 200 -Twin	Maturmeat® 60	Maturmeat® 200 Total View	Maturmeat® 60 Total View
Dimensioni	mm 530x650x15	mm 340x350x15	mm 1250x625x15	mm 877x625x15
Materiale	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox
Certificazione				
Prezzo	<b>€ 60,00</b>	<b>€ 60,00</b>	<b>€ 272,00</b>	<b>€ 152,00</b>
				<b>€ 80,00</b>

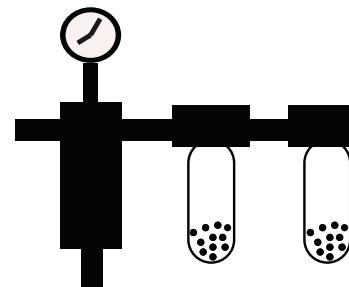
\* Per la Versione Twin e Walk in considerare 2 Kit

## Maturmeat®

### Optional e accessori



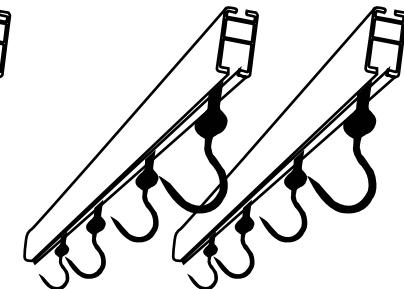
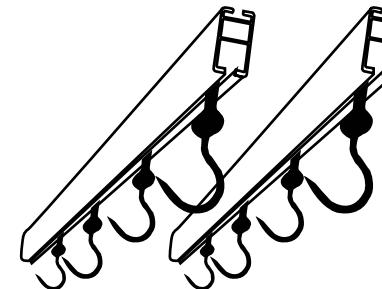
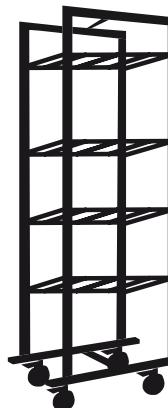
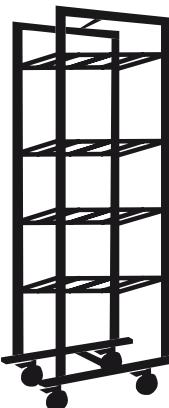
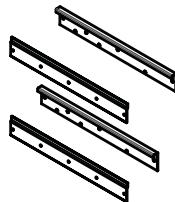
Descrizione	Griglia	Bacinella con doppio fondo GN 1/1	Bacinella con doppio fondo GN 2/1	Telaio per bacinelle	Kit ruote di cui 2 con freno
Codice	*****	SLCS GN1100	SLCS GN2100	SLCS TALAIOBAC	1SL0337
Modello	Maturmeat® Tunnel	Maturmeat® tutti i modelli	Maturmeat® tutti i modelli	Maturmeat® 150	Maturmeat® Plug-in
Dimensioni	mm *****	mm 530x325x100	mm 530x650x100	mm 710x600x20	mm 100x100x130
Materiale	Acciaio Inox	Policarbonato	Policarbonato	Acciaio Inox	Acciaio Inox e polipropilene
Certificazione					
Prezzo	<b>€ ***,00</b>	<b>€ 30,00</b>	<b>€ 77,00</b>	<b>€ 181,00*</b>	<b>€ 225,00</b>



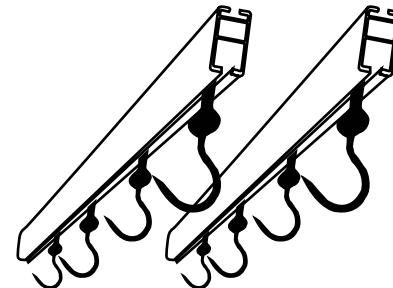
Descrizione	Etichetta tracciabilità carne	Sistema anticalcare	Sistema anticalcare	Ricarica per anticalcare	Ricarica per anticalcare
Codice	SLCPL PANLVGNMTC	SLCS SISANCPLG	SLCS SISANCWLK	SLCS RICANCPLG	SLCS RICANCWLK
Modello	Maturmeat® tutti i modelli	Maturmeat® Plug-in	Maturmeat® Walk-in	Maturmeat® Plug-in	Maturmeat® Walk-in
Dimensioni	mm 150x100				
Materiale	Acciaio Inox				
Certificazione		Direttiva N°174/2004	Direttiva N°174/2004	Direttiva N°174/2004	Direttiva N°174/2004
Prezzo	<b>€ 11,80</b>	<b>€ 92,00**</b>	<b>€ 384,00***</b>	<b>€ 35,00**</b>	<b>€ 85,00***</b>

\* 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	Alluminio anodizzato e acciaio inox	Alluminio anodizzato e acciaio inox
Materiale	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Alluminio anodizzato e acciaio inox	Alluminio anodizzato e acciaio inox
Certificazione					
Prezzo	<b>€ 960,00</b>	<b>€ 500,00*</b>	<b>€ 500,00*</b>	<b>€ 1.158,00**</b>	<b>€ 2.170,00**</b>



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

\*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)



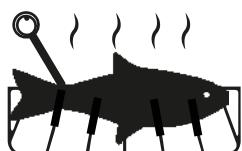
Governo  
Range  
Min / Max



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”**;



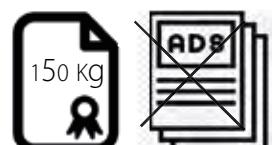
Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza alimentare **(conforme agli standard internazionali)**;



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

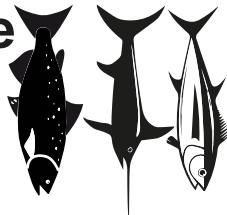
### SICUR FOOD CONTROL®

- 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**



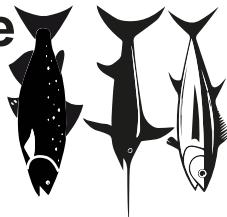
Codice	
Modello	
Dimensioni	
Capacità di carico	
Sistema di pH-metria	
Sistema di cottura	
Ricambio Aria	
Fumotic®	
HACCP	
Licenza D'uso	
Allestimenti	4 griglie 4 coppie guide
Temperatura Interna	0°C/+35°C
Umidità interna	30%/99%
Alimentazione/assorbimento	230V/1/50Hz - 2,40 kW 10,8A
Peso netto	150 Kg
Prezzo	<b>€ 15.995,00**</b>
Servizi consigliati	

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
<b>€ 15.995,00**</b>

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
<b>€ 18.930,00**</b>

\* 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	100 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Sistema di cottura	Optional
Ricambio Aria	Optional
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 - 2,37 kW 10,8A
Peso netto	215 Kg
Prezzo	<b>€ 15.267,00**</b>
Servizi consigliati	

PES10T4.0\_INX - PES10T4.0\_COL

INOX - COLOR

mm 730x785x2200

100 Kg

Si

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

PES10TV40\_INX - PES10TV40\_COL

2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR

mm 730x785x2200

100 Kg

Si

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

PES104V4\_INX - PES104V4\_COL

4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR

mm 730x785x2200

100 Kg

Si

Optional

Si

Si

\*Si

7 griglie 7 coppie guide

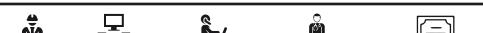
0°C/+35°C

30%/99%

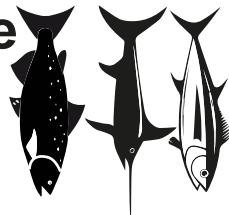
230V/1/50Hz - 2,37 kW 10,8A

215 Kg

**€ 19.970,00\*\***



# Pesciugatore® 150 Kg Trasformazione Pesce

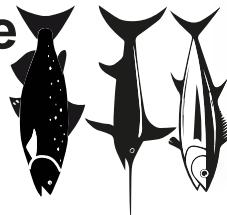


Codice	
Modello	
Dimensioni	
Capacità di carico	
Sistema di pH-metria	
Sistema di cottura	
Ricambio Aria	
Fumotic®	
HACCP	
Licenza D'uso	
Allestimenti	
Temperatura Interna	
Umidità interna	
Alimentazione/assorbimento	
Peso netto	
Prezzo	<b>€ 19.050,00**</b>
Servizi consigliati	

	<b>PES15T4.0_INX - PES15T4.0_COL</b> INOX - COLOR mm 905x785x2200 150 Kg Si Optional Si Si Si *Si 7 griglie 7 coppie guide 0°C/+35°C 30%/99% 230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A 215 Kg		<b>PES15TV40_INX - PES15TV40_COL</b> 2 VETRI INOX - 2 VETRI COLOR mm 905x785x2200 150 Kg Si Optional Si Si Si *Si 7 griglie 7 coppie guide 0°C/+35°C 30%/99% 230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A 215 Kg		<b>PES154V4_INX - PES154V4_COL</b> 4 VETRI INOX - 4 VETRI COLOR mm 905x785x2200 150 Kg Si Optional Si Si Si *Si 7 griglie 7 coppie guide 0°C/+35°C 30%/99% 230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A 215 Kg
	<b>€ 19.050,00**</b>		<b>€ 21.940,00**</b>		<b>€ 24.180,00**</b>

\* 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**

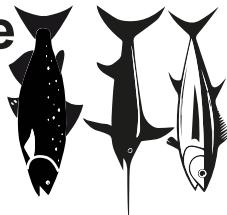


Codice	
Modello	
Dimensioni	
Capacità di carico	
Sistema di pH-metria	
Sistema di cottura	
Ricambio Aria	
Fumotic®	
HACCP	
Licenza D'uso	
Allestimenti	
Temperatura Interna	
Umidità interna	
Alimentazione/assorbimento	
Peso netto	
Prezzo	
Servizi consigliati	

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				
<b>€ 21.795,00**</b>				
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				
<b>€ 24.730,00**</b>				
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				
<b>€ 27.030,00**</b>				

\* 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	100+100 Kg
Sistema di pH-metria	Si
Sistema di cottura	Optional
Ricambio Aria	Optional
Fumotic®	Si
HACCP	Si
Licenza D'uso	*Si
Allestimenti	14 griglie 14 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
Prezzo	<b>€ 26.490,00**</b>
Servizi consigliati	



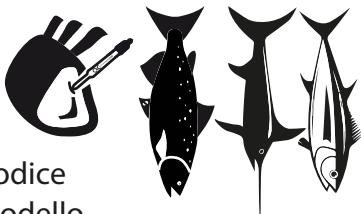
PESTWT4.0_INX - PESTWT4.0_COL
INOX - COLOR
mm1465x785x2200
100+100 Kg
Si
Optional
Optional
Si
Si
*Si
14 griglie 14 coppie guide
0°C/+35°C
30%/99%
230V/1/50Hz - 4,99 kW 17,3A
215 Kg
<b>€ 26.490,00**</b>



PESTWT40_INX - PESTWT40_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
<b>€ 29.548,00**</b>

\* 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	
<b>€ 26.976,00**</b>	



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	
<b>€ 30.042,00**</b>	

\* 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

Codice	
Modello	
Dimensioni	
Capacità di carico	
Sistema di pH-metria	
Ricambio Aria	
Fumotic®	
C.I.P. (Sistema automatico di sanificazione e lavaggio)	
HACCP	
Licenza D'uso	
Allestimenti	4 griglie 4 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	<b>€ 21.700,00</b>
Servizi consigliati	



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



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



PESC200TC

AUGUSTO

mm 1300x880x1700

200 Kg

Si

No

Si

Si

Si

\*Si

4 griglie 4 coppie guide

0°C/+35°C

30%/99%

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

370 Kg

**€ 27.500,00**



\* 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' 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

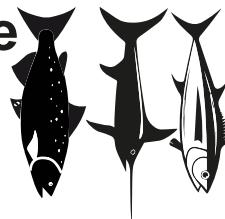
### SICUR FOOD CONTROL®

- 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



Unita' remota max mt 10



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



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\*\***

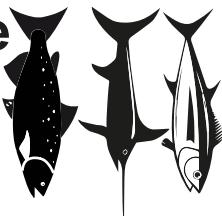


Sono inclusi nel prezzo:

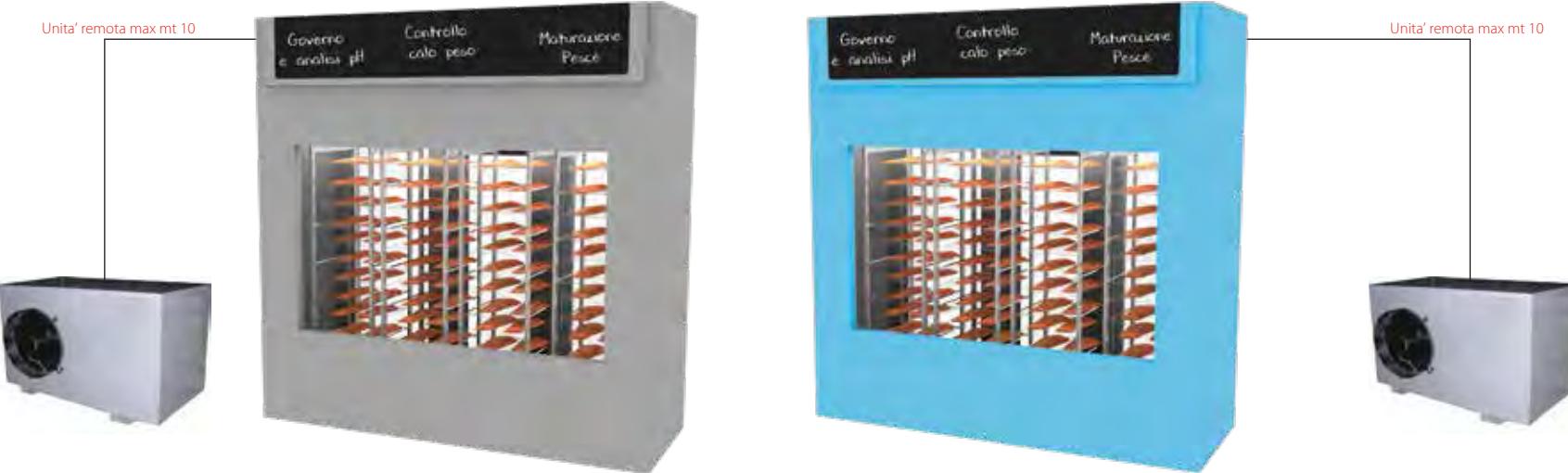
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

\* 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



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



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\*\***

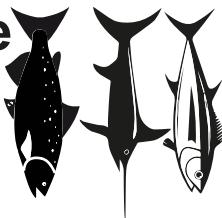


Sono inclusi nel prezzo:

- 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



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	



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\*\***

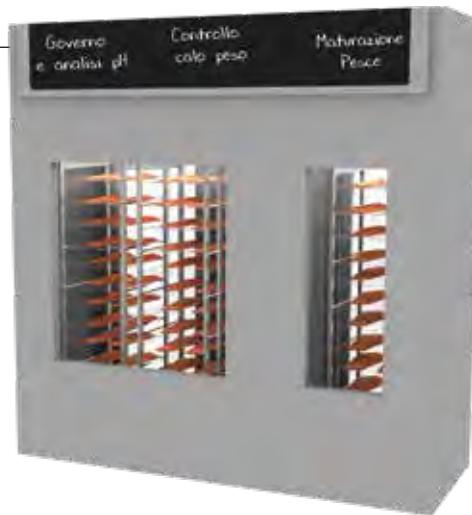
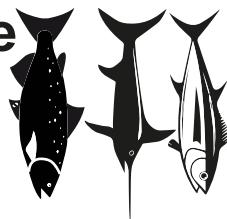


**Sono inclusi nel prezzo:**

- 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			

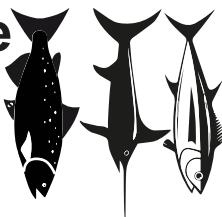
**€ 62.500,00\*\***



**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

# Pesciugatore® 600 Kg Tunnel 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



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\*\***

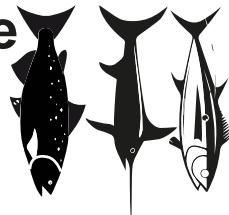


Sono inclusi nel prezzo:

- 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\*\***

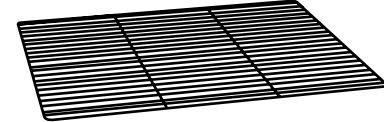
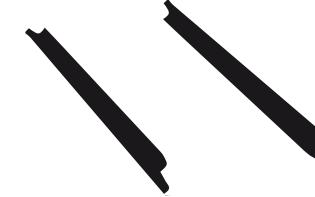
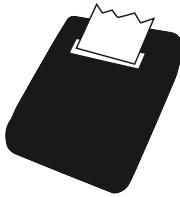


Sono inclusi nel prezzo:

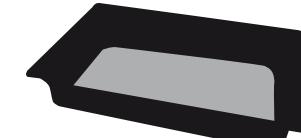
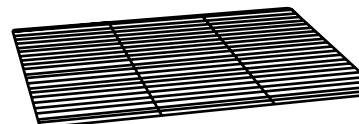
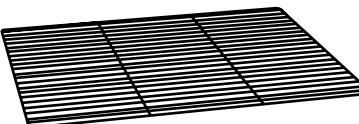
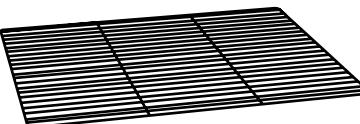
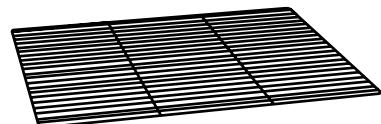
- Installazione con unità condensatrice remota entro mt 10;
- Carrelli con griglie;
- Prima formazione e avvio alla produzione "Esperto di produzione"
- Licenza D'uso
- Box con tanica aroma da Lt 5

\* 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



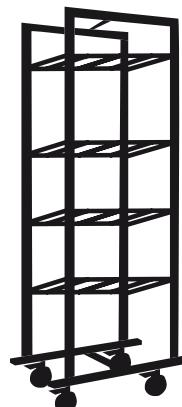
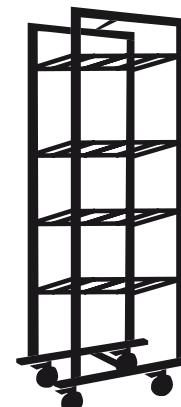
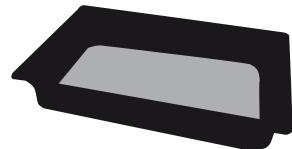
Descrizione	Sonda per il monitoraggio del pH	Kit ricambio aria	Stampante Haccp	Coppia guida	Griglia
Codice	SLCEQ SNDPHAST	SLCS KITRICICARIA	ATT STAM100EU	1SL0045+1SL0046	SLCS GRAI4065
Modello	Pesciugatore® tutti i modelli	Pesciugatore® Tutti i modelli	Pesciugatore® Tutti i modelli	Pesciugatore® plug-in	Pesciugatore® 150
Dimensioni	mm 330x180x150 H			mm 15x580x15	mm 710x650x15
Materiale				Acciaio Inox	Acciaio Inox
Certificazione					
Prezzo	<b>€ 616,00</b>	<b>€ 505,00*</b>	<b>€ 280,00</b>	<b>€ 73,00</b>	<b>€ 100,00</b>



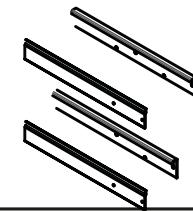
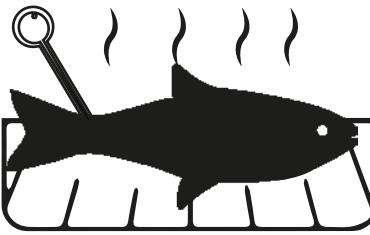
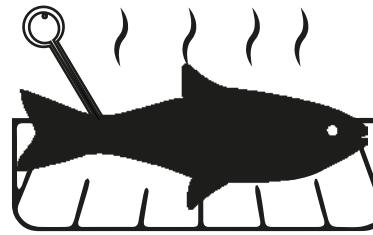
Descrizione	Griglia	Griglia	Griglia	Griglia	Bacinella con doppio fondo GN 1/1
Codice	SLCS GRAI5365	SLCS GRAI6534	SLCS GRIGLUNICA200TW	SLCS GR625887CS	SLCS GN1100
Modello	Pesciugatore® 100 - 200 -Twin	Pesciugatore® 60	Pesciugatore® 200 Total View	Pesciugatore® 60 Total View	Pesciugatore® Tutti i modelli
Dimensioni	mm 530x650x15	mm 340x350x15	mm 1250x625x15	mm 877x625x15	mm 530x325x100
Materiale	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Acciaio Inox	Policarbonat
Certificazione					
Prezzo	<b>€ 60,00</b>	<b>€ 60,00</b>	<b>€ 272,00</b>	<b>€ 152,00</b>	<b>€ 30,00</b>

\* Per la versione Twin considerare 2 Kit

## Pesciugatore® Optional e accessori



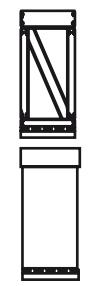
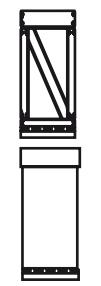
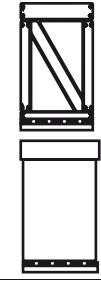
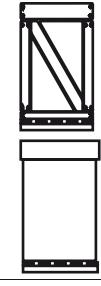
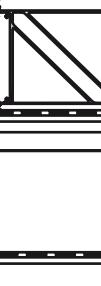
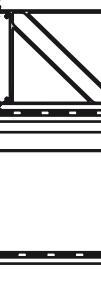
Descrizione	Bacinella con doppio fondo GN 2/1	Telaio per bacinelle	Kit ruote di cui 2 con feno	Carrello 100 Kg	Carrello 150 Kg
Codice	SLCS GN2100	SLCS TALAIOBAC	1SL0337	1SL0362	1SL0640
Modello	Pesciugatore® tutti i modelli	Pesciugatore® 150	Pesciugatore® Plug-in	Maturmeat® 400-800-1200	Maturmeat® 600-1200-1800
Dimensioni	mm 530x650x100	mm 710x600x20	mm 100x100x130	mm 450x720x1800	mm 540x720x1800
Materiale	Policarbonato	AcciaioInox	AcciaioInox e polipropilene	Acciaio Inox	Acciaio Inox
Certificazione					
Prezzo	<b>€ 77,00</b>	<b>€ 181,00*</b>	<b>€ 225,00</b>	<b>€ 500,00*</b>	<b>€ 500,00*</b>



Descrizione	Ricarica per anticalcare	Impianto di cottura per pesce cotto	Impianto cottura per pesce cotto	ro	Sistema anticalcare
Codice	SLCS RICANCPLG	KITIMPIANTOCOTTURA	SLCS IMPCOTMOSAWALKIN	1SL0365	SLCS SISANCPLG
Modello	Pesciugatore® Plug-in	Pesciugatore® 60-100-150-200	Pesciugatore® Walk-in	Pesciugatore® 60	Pesciugatore® Plug-in
Dimensioni				330x180x150	
Materiale				AcciaioInox	
Certificazione	Direttiva N°174/2004				Direttiva N°174/200
Prezzo	<b>€ 35,00**</b>	<b>€ 1.015,00</b>	<b>€ 3.128,00</b>	<b>€ 960,00</b>	<b>€ 92,00**</b>

\* 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 risciacquando 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, su può conservare l'elettrodo nella soluzione tampone pH 4. Mai conservare l'elettrodo in acqua distillata.

### SONDA UMIDITA'

La sonda umidità và 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 indicate 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 e 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<sup>®</sup>

STORE

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

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

STAGIONELLO STORE  
ARREDO INOX SRL  
Via F.Mancuso - Zona Industriale  
88900 Crotone (KR)  
Italyweb: [stagionelloseore.com](http://stagionelloseore.com) email: [info@arredinox.it](mailto:info@arredinox.it)  
T. +39 02 49454044 +39 0962 931685



**FOOD DEVICE and METHOD**  
**PATENT N. EP2769276B1**  
EUROPEAN PATENT OFFICE



**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