

Stagionatore per salumi ed insaccati

Gli armadi di stagionatura professionale Klima K700 e K1400 sono stati concepiti per dare una risposta funzionale alle esigenze dei professionisti che vogliono ottenere un prodotto naturale senza conservanti ed additivi.

- **Gamma** comprende due versioni: porte vetro o porte inox.
- **Struttura** realizzata in mono scocca inox Aisi 304, convogliatori interni in acciaio inox Aisi 304, barre appendi salumi che consentono di sfruttare al meglio lo spazio interno.
- **Carico** ottimizzato e velocizzato grazie al particolare sistema a barre interne, regolabili in altezza in modo indipendente.
- **Produttività** variabile a seconda della tipologia del prodotto, tuttavia per dare un'ordine di grandezza varia da un minimo di 20/30 Kg ai 150/170 Kg max.
- **Impianto** il gruppo termico è calcolato per lo specifico compito che deve svolgere, producendo caldo o freddo a seconda della fase in cui sta operando; la condensazione ed a aria ed è tropicalizzato a +42°C di temperatura aria/ambiente.
- **Ventilazione Interna** mediante un particolare ed unico sistema di convogliatori che distribuiscono l'aria indirettamente. Il prodotto in lavorazione non viene investito in maniera diretta ma "accarezzato"

uniformemente dall'aria come fosse nella vostra cantina. Questo sistema evita di dover spostare continuamente il prodotto, in quanto la distribuzione dell'aria internamente è ben bilanciata ed uniforme.

- **Controllo** con centralina elettronica a microprocessore programmabile, con gestione temperatura interna, umidità, ricambio aria camera, 5 ricette memorizzabili con 5 fasi ciascuna.
- **Riciclo** automatico dell'aria interna programmabile per tempo e durata, che consente di eliminare i gas prodotti dalla fermentazione e dare respiro al prodotto.
- **Temperatura di funzionamento** lo stagionatore K140 è stato progettato per operare in ambienti con una temperatura compresa fra i 0°C ed i 33°C max. Con questo s'intende che tali temperature sono intese come estreme e non continue in quanto questo, se prolungato nel tempo, limiterà la vita operativa della macchina.
- **Mobile ad alta redditività che consente un ammortamento veloce (circa 6/12 mesi) della macchina.**



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GZKV700	Stagionatore porta vetri	KV700	733 x 803 x 2.090	660	230/50/1
GZKC700	Stagionatore porta cieca	KC700	733 x 803 x 2.090	660	230/50/1
GZKV1400	Stagionatore porta vetri	KV1400	1.436 x 803 x 2.090	1.400	230/50/1
GZKC1400	Stagionatore porta cieca	KC1400	1.436 x 803 x 2.090	1.400	230/50/1

Fra tecnologia e tradizione

L'acquisto di uno stagionatore è un fatto importante, e viene spesso banalizzato identificandolo con caratteristiche simili ad un frigorifero in acciaio: niente di più sbagliato.

Stagionare è un processo delicato, se poi si vuole trattare un prodotto naturale senza conservanti allora si deve utilizzare ancora più attenzione sulle scelte da effettuarsi.

Scegliere KLIMA significa scegliere:

- Tecnologia e semplicità di utilizzo.
- Possibilità di stagionature multiple contemporaneamente.
- Sistema di stagionatura a rotazione.
- Possibilità di stagionare per tutto il periodo dell' anno.

- Sicurezza nel rispetto delle normative e direttive sanitarie.
- Controllo in ogni momento delle varie fasi del processo in corso.
- Praticità e funzionalità nel carico e spostamento del prodotto.
- Impostazione e programmazione delle ricette personalizzate.
- Alta marginalità, un valore aggiunto alla vostra professionalità.
- Rientro entro 12 mesi dell' investimento iniziale.
- Maggiore produttività rispetto ad un altro armadio di stagionatura.
- Gruppo termico dedicato e non derivato da uno standard.

Conservatore ed affinatore di salumi e formaggi

Progettato per dare la possibilità di mantenere sia salumi che formaggi, alla temperatura ed umidità più consona alla tipologia del prodotto. Permette di regolare la temperatura ed il grado di umidità in modo indipendente.

- **Gamma** comprende la versione porta vetro (a richiesta disponibile anche la porta inox).
- **Struttura** realizzata in mono scocca inox Aisi 304, convogliatori interni in acciaio inox Aisi 304, barre appendi salumi che consentono di sfruttare al meglio lo spazio interno. Per i formaggi sono disponibili ripiani in griglia inox (a richiesta in legno).
- **Carico** ottimizzato e velocizzato grazie alle guide interne che consentono di estrarre i ripiani, regolabili in altezza in modo indipendente.
- **Capacità di contenimento** dipende da come viene gestito il carico e dalla tipologia del prodotto, se disteso su ripiano o appesi.
- **Impianto** il gruppo termico è calcolato per lo specifico compito che deve svolgere; la condensazione è ad aria ed è tropicalizzata a +42°C di temperatura aria/ambiente.
- **Controllo** con centralina elettronica a microprocessore, e gestione temperatura interna.
- **Umidità** regolabile manualmente con apposito controllo separato
- **Temperatura di funzionamento** compresa fra gli 8°C ed i 40°C max. [tali temperature sono intese come estreme e non continue in quanto questo, se prolungato nel tempo, limiterà la vita operativa della macchina].



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GZMKR07NE	Mantenitore porta vetri	MKR07NE	740 x 815 x 2.085	660	230/50/1



Perché il conservatore?

- Per mantenere alla giusta temperatura ed umidità il prodotto in esposizione.
- Per affinare o maturare ulteriormente il prodotto appena stagionato.
- Per dare maggiore visibilità al prodotto nel punto vendita.
- Per vendere più prodotto.

