

## Armadio per frollatura carni

*“Maturmeat® 150 è l'unico armadio di frollatura brevettato e prodotto al 100% in Italia che consente in soli venti giorni di ottenere fino a 150 chilogrammi di carne frollata, pari a 600 tenere, gustose e sicure bistecche.*

- Sistema di frollatura tradizionale (dry aged meat) che garantisce carni tenere e sicure direttamente affettabili senza interrompere la frollatura
- S.F.C. Maturmet 150 è Dotato del sistema di controllo - Sicur Food Control®. Sistema di gestione microclimatica a fasi sequenziali, che:
  - consente la trasformazione e/o la conservazione di un alimento liquido o solido,
  - analizza in continuo il valore del pH e modificando i parametri fisici dell'ambiente in cui si trova,
  - consente all'alimento di mantenere i valori nutrizionali in piena sicurezza, senza che lo stesso possa deteriorare.
- Struttura è in acciaio inox Aisi 304 con finitura scotch-brite nelle parti interne ed esterne a possibile contatto con gli alimenti.
- Porta in acciaio inox (senza alluminio) ha un ampio vetrocamera con chiave, così da consentire l'utilizzo sia in laboratorio che nell'area vendita
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza per consentire una perfetta stabilità
- Rivestimento può, essere personalizzato, scegliendo tra una vasta gamma di colori (optional).



### Sicur Food Controll®

Sicur Food Controll® è lo strumento rivoluzionario programmabile per la gestione automatica e il controllo sequenziale di tutte le fasi di frollatura delle carni, con misurazione dei processi fermentativi pH (optional), che ne assicurano la qualità.

Sicur Food Controll® è dotato di un software dedicato interamente alle trasformazioni alimentari tradizionali, molto intuitivo e di semplice utilizzo. È dotato di serie di 5 ricette preimpostate, modificabili (esempio carne bovina, suina, cacciagione ect ect), ha una memoria di 352 Kb che permette di inserire tante altre ricette personalizzate. È dotato inoltre, di controllo HACCP, visualizzabile sull'ampio display a colori da 6 " FULL TOUCH SCREEN con tabulati e grafici.

# Maturmeat®

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ADMATC150TF	Mantenitore per salumi ed insaccati	MATURMEAT®™	-5°/+50°	900 x 785 x 2.115	2,4	230/50/1

## → Stagionatore per salumi ed insaccati

**“Stagionello® 150 è l'unico stagionatore brevettato e prodotto al 100% in Italia che consente in soli venti giorni di ottenere 150 chilogrammi di salumi genuini e prodotti secondo tradizione, senza aggiunta di prodotti chimici.**

- S.F.C. Maturmet 150 è Dotato del sistema di controllo - Sicur Food Control®. Sistema di gestione microclimatica a fasi sequenziali, che:
- consente la trasformazione e/o la conservazione di un alimento liquido o solido,
- analizza in continuo il valore del pH e modificando i parametri fisici dell'ambiente in cui si trova,
- consente all'alimento di mantenere i valori nutrizionali in piena sicurezza, senza che lo stesso possa deteriorare.
- Struttura è in acciaio inox Aisi 304 con finitura scotch-brite nelle parti interne ed esterne a possibile contatto con gli alimenti.
- Porta in acciaio inox (senza alluminio) ha un ampio vetrocamera con chiave, così da consentire l'utilizzo sia in laboratorio che nell'area vendita
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza per consentire una perfetta stabilità
- Rivestimento può, essere personalizzato, scegliendo tra una vasta gamma di colori (optional).”



### Fumotic®

Fumotic® è un altro impianto brevettato in Italia che permette di avviare i processi di una perfetta umidificazione, affumicatura e aromatizzazione delle carni.

- Affumicatura / aromatizzazione

Questa fase di lavorazione usa del fumo liquido naturale che viene nebulizzato all'interno delle camere di Maturmeat® con un processo a bassa temperatura. Il tutto nel pieno rispetto della sicurezza e della genuinità dell'alimento.

- Umidificazione (Umidità)

Il Fumotic® produce e gestisce l'umidità all'interno della camera. Ha doppio sistema di allaccio idrico: diretto alla rete idrica o tramite due serbatoi equipaggiati a bordo della stessa macchina.

# Stagionello®



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ADSTGITF150	Stagionatore per salumi ed insaccati	STAGIONELLO®™	-5°/+50°	900 x 785 x 2.115	2,1	230/50/1



