TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,6
peso neto (Kg)	193
peso bruto (Kg)	205
ancho (mm)	1500
profundidad (mm)	850
altura (mm)	2080

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO PARA ALMACENAMIENTO DE CONDIMENTOS CURADOS, 2 PUERTAS, EN ACERO INOXIDABLE, Capacidad max 200 Kg, TEMP. +0°/+30°C, 150x85x208h cm:

El sazonado consiste en dar a un determinado producto **un determinado periodo de reposo en condiciones climáticas adecuadas** , para que alcance rápidamente un **resultado óptimo** en cuanto a **cualidades organolépticas, aroma, fragancia y sabor. Estas son las fases del proceso:**

- **Guisado o escurrido** : de unas horas de duración, favorece la difusión de aromas en la carne.
- **Secado** : con una duración aproximada de 6 días; en este periodo se produce una gran pérdida del exceso de agua del producto, que debe ser lo más uniforme posible, evitando el endurecimiento de la envoltura externa.
- **Condimento** : tiene una duración variable según el tipo de producto; En este período, una buena regulación de la humedad ayuda a la formación de fenómenos enzimáticos naturales "buen moho" que favorecen la completa maduración del producto, garantizando así su conservación y salubridad.

El gabinete de maduración aprovecha al máximo su **producto artesanal** durante el delicado proceso de maduración, **al controlar la humedad y la ventilación** el **sistema garantiza** un **clima de maduración ideal** para hasta 200 kg de embutidos en **solo 30 días.**

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- **revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304** con acabado S.Brite;
- interior con bordes redondeados y fondo estampado;
- Aislamiento de 75 mm en poliuretano ecológico;

- **parrillas, parrillas y guías en acero inoxidable AISI 304** ;
- unidad de refrigeración monobloque fácilmente reemplazable;
- **refrigeración ventilada** con evaporador tratado por cataforesis;
- unidad condensadora de aire clase N (máx +32°C);
-
-
- **Panel de control electrónico EVERtouch con pantalla táctil de 7"** ;
- **Características funcionales del panel EVERtouch** :

► **10 recetas preestablecidas**
► **150 recetas programables**
► **20 fases distintas para cada receta**

- **visualización constante de la temperatura y humedad internas** , el tiempo restante de la fase actual y los iconos con función activa;
- **Puerto USB para importación/exportación de recetas** , parámetros, datos registrados y posibles actualizaciones de software;
- Datos HACCP y registro de alarmas;
- menú multilingüe;
- **Configuración rápida y visualización de temperatura, humedad, temperatura.**
- **ventilación, intercambio de aire y velocidad de marcha y estacionamiento** ;
- visualización de gráficos de temperatura, humedad, peso y Ph;
- Conexión WiFi para una gestión total de los comandos remotos;
- **iluminación interna con barras LED K6500** (modelos acristalados);
- bloqueo con llaves;
- **puertas con cierre automático y tope de 105°** ;
- sellos magnéticos fácilmente reemplazables;
- **pies de acero inoxidable regulables en altura** (130-200 mm);
- Módulo de conexión WiFi para gestión remota;
-
-
- temperatura 0 / +30°C;
- regulación activa de la humedad del 40% al 95%;
- **GAS ECOLÓGICO** refrigerante R452A (GWP 2141);
- recogida de condensados con bandeja extraíble;
- **Requiere conexión a la red de agua para control y gestión de la humedad** .
- **descongelamiento automático** con resistencia eléctrica;
-
-
- Fuente de alimentación: 230/1/50Hz
- **Dimensiones exteriores** mm. 1500x850x2080h
- Peso: 193 kilos
- **Capacidad máxima 200 kg.**
- Versión preparación carne/queso, capacidad Kg.

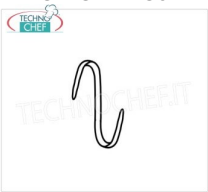
Incluido :
- Versión embutidos: 3 pares de guías con 9 barras y 36 ganchos por puerta
- Versión carnes y quesos: 5 pares de guías con 5 rejillas plastificadas por puerta

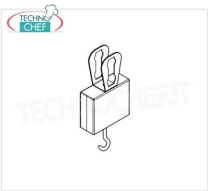
Accesorios/Opciones :
- Báscula para barra de salami o colgador de carne
- Carrusel de salami 2 anillas
- Anillo para carrusel de salami
- Par de guías de acero inoxidable para barras de salami (40 kg)
- Par de guías de acero inoxidable reforzadas para barras de salami (55 Kg)
- Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.
- Gancho pequeño de acero inoxidable para salami 60 x 3 mm
- Par de guías de acero inoxidable.
- Parrilla de acero inoxidable 65x53 cm
- Suplemento aplicación rueda
- Cubre pies de ACERO INOXIDABLE en 3 lados

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-ALL1500INOXS	Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 2 puertas, capacidad máxima 200 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, kW.2,6, peso 193 kg, dim.mm. 1500x850x 2080h	**€ 7.874,62** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 15 a 25 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-PA2802 	**Gancho pequeño de acero inoxidable para salami.**	**€ 15,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA1100 	**Par de guías de acero inoxidable para parrillas**	**€ 19,31** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA1250 	**Barra de acero inoxidable para ganchos para salami.**	**€ 26,74** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA0002 	**Rejilla de acero inoxidable 65x53 cm**	**€ 50,76** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA4000 	**Cargo adicional por aplicación de rueda**	**€ 108,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA2801 	**Anillo para carrusel de salami**	**€ 116,56** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA1810 	**Recubrimiento de pies de acero inoxidable en 3 lados.**	**€ 321,40** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF18-PA2810	**Báscula para barra de salami o colgador de carne**	**€ 549,94** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días



TCF18-PA2800	**Carrusel de salami 2 anillas**	**€ 1.321,29** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días