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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,6
Nettogewicht (Kg)	193
Bruttogewicht (Kg)	205
Breite (mm)	1500
Tiefe (mm)	850
Höhe (mm)	2080

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

LAGERSCHRANK FÜR GEWÜRZE, 2 TÜREN, AUS EDELSTAHL, maximale Kapazität 200 kg, TEMP. +0°/+30°C, 150x85x208h cm:

Beim Würzen geht es darum, einem bestimmten Produkt **eine gewisse Ruhezeit bei geeigneten klimatischen Bedingungen** zu geben, damit es schnell ein **optimales Ergebnis** in Bezug auf **organoleptische Eigenschaften, Aroma, Duft und Geschmack erreicht. Dies sind die Phasen des Prozesses:**

- **Schmoren oder Abtropfen** : Hält einige Stunden an und begünstigt die Aromadiffusion im Fleisch.
- **Trocknung** : ca. 6 Tage dauernd; In diesem Zeitraum kommt es zu einem großen Verlust an überschüssigem Wasser aus dem Produkt, das so gleichmäßig wie möglich sein muss, um eine Verhärtung der Außenhülle zu vermeiden.
- **Würze** : Hält je nach Produkttyp unterschiedlich lange an; In diesem Zeitraum trägt eine gute Feuchtigkeitsregulierung zur Bildung natürlicher enzymatischer Phänomene „guter Schimmel“ bei, die die vollständige Reifung des Produkts begünstigen und so seine Konservierung und Gesundheit gewährleisten.

Der Reifeschrank holt während des empfindlichen Reifeprozesses das Beste aus Ihrem **handwerklich hergestellten Produkt** heraus. **Durch die Steuerung von Luftfeuchtigkeit und Belüftung garantiert das System** ein **ideales Reifeklima** für bis zu 200 kg Wurstwaren in **nur 30 Tagen.**

KONSTRUKTIONSMERKMALE:

- **Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304** mit S.Brite-Finish;
- Innenraum mit abgerundeten Kanten und bedrucktem Boden;
- 75 mm dicke Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethan;

- **Gestelle, Gitter und Führungen aus Edelstahl AISI 304** ;
- leicht austauschbare Monoblock-Kühleinheit;
- **Umluftkühlung** mit Kataphorese-behandeltem Verdampfer;
- Luftkondensationsgerät der Klasse N (max. +32 °C);
-
-
- **EVERtouch elektronisches Bedienfeld mit 7-Zoll-Touchscreen-Display** ;
- **Funktionsmerkmale des EVERtouch-Panels** :

► 10 voreingestellte Rezepte
► 150 programmierbare Rezepte
► 20 verschiedene Phasen für jedes Rezept

- **ständige Anzeige der Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit** , der verbleibenden Zeit der aktuellen Phase und der Symbole mit aktiver Funktion;
- **USB-Anschluss zum Import/Export von Rezepten** , Parametern, aufgezeichneten Daten und möglichen Software-Updates;
- HACCP-Daten- und Alarmprotokoll;
- mehrsprachiges Menü;
- **schnelle Einstellung und Anzeige von Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Temperatur**
- **Belüftung, Luftaustausch und Lauf-Parkgeschwindigkeit** ;
- Anzeige von Temperatur-, Luftfeuchtigkeits-, Gewichts- und pH-Grafiken;
- WiFi-Verbindung zur vollständigen Verwaltung von Fernbefehlen;
- **Innenbeleuchtung mit K6500 LED-Leisten** (verglaste Modelle);
- Verriegeln mit Schlüsseln;
- **selbstschließende Türen mit 105°-Anschlag** ;
- leicht austauschbare Magnetdichtungen;
- **höhenverstellbare Edelstahlfüße** (130-200 mm);
- WiFi-Verbindungsmodul für Fernverwaltung;
-
-
- Temperatur 0 / +30°C;
- aktive Feuchtigkeitsregulierung von 40 % bis 95 %;
- **ÖKOLOGISCHES GAS-** Kältemittel R452A (GWP 2141);
- Kondensatauffangwanne mit herausnehmbarer Wanne;
- **Für die Feuchtigkeitskontrolle und -verwaltung ist ein Anschluss an das Wassernetz erforderlich** .
- **automatische Abtauung** mit elektrischem Widerstand;
-
-
- Stromversorgung: 230/1/50 Hz
- **Außenmaße** mm. 1500x850x2080h
- Gewicht: 193 kg
- **Maximale Kapazität: 200 kg**
- Fleisch-/Käsezubereitungsversion, Kapazität kg

Im Lieferumfang enthalten :
- Version für Wurstwaren: 3 Führungspaare mit 9 Stangen und 36 Haken pro Tür
- Ausführung Fleisch und Käse: 5 Führungspaare mit 5 kunststoffbeschichteten Gittern pro Tür

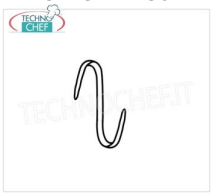
Zubehör/Optionen :
- Waage für Salamibar oder Fleischhänger
- Salamikarussell 2 Ringe
- Ring für Salamikarussell
- Paar Edelstahlführungen für Salamistangen (40 kg)
- Paar verstärkte Edelstahlführungen für Salamistangen (55 kg)
- Edelstahlstange für Salamihaken
- Kleiner Edelstahlhaken für Salami 60 x 3 mm
- Paar Führungen aus Edelstahl
- Edelstahlgrill 65x53 cm
- Ergänzung zur Radanwendung
- Fußabdeckung aus EDELSTAHL auf 3 Seiten

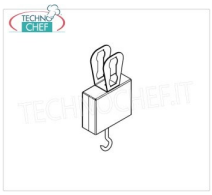
CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-ALL1500INOXS	Würz- und Lagerschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 2 Türen, maximale Kapazität 200 kg, Temperatur 0°/+30°C, digitale Steuerung, V. 230/1, kW.2,6, Gewicht 193 kg, Abm. mm. 1500x850x 2080h	**€ 7.874,62** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 15 bis 25 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-PA2802 	**Kleiner Edelstahlhaken für Salami**	**€ 15,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1100 	**Paar Edelstahlführungen für Grills**	**€ 19,31** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1250 	**Edelstahlstange für Salamihaken**	**€ 26,74** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA0002 	**Edelstahlgitter 65x53 cm**	**€ 50,76** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA4000 	**Aufpreis für Radanwendung**	**€ 108,55** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA2801 	**Ring für Salamikarussell**	**€ 116,56** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1810 	**3-seitig abdeckende Edelstahlfüße**	**€ 321,40** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA2810	**Waage für Salamibar oder Fleischhänger**	**€ 549,94** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden**

		**Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA2800 	**Salamikarussell 2 Ringe**	**€ 1.321,29** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage