



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)	1,8
Nettogewicht (Kg)	168
Bruttogewicht (Kg)	188
Breite (mm)	750
Tiefe (mm)	850
Höhe (mm)	2080

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUFBEWAHRUNGSSCHRANK FÜR GEWÜRZTE GEWÜRZE, 1 GLAS-Tür, aus schwarz plastifiziertem STAHL, Temperatur 0°/+30°C, maximale Kapazität 100 kg, 75x85x208h cm, mod. STG ALL 700 BLACK CF:

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 100 kg Wurstwaren in **nur 30 Tagen**.

EIGENSCHAFTEN:

- **Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304;**
- **Außenverkleidung aus schwarzem plastifiziertem Stahl ;**

- 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** ;
- Luftkondensationseinheit 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, Lüftungsgeschwindigkeit, Luftwechsel und Start-Stopp** ;
- 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-Einstellbereich 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. 750x850x2080h
- Gewicht: 176 kg
- **Maximale Kapazität: 100 kg**
- Version zur Fleisch-/Käsezubereitung, Fassungsvermögen: 150 °C/100 °F

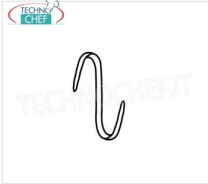
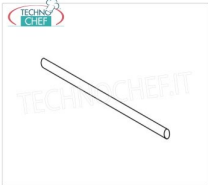
Im Lieferumfang enthalten :

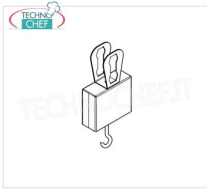
- Version für Wurstwaren: 3 Führungspaare mit 9 Stangen und 36 Haken
- Fleisch- und Käseversion: 5 Führungspaare mit 5 plastifizierten Gittern

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

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-ALL700BLACKF	Gewürz- und Lagerschrank für Wurstwaren aus schwarzem plastifiziertem Stahl, 1 Glastür, max. Kapazität 100 kg, Temperatur 0°/+30°C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht 168 kg, Abm. mm.750x850x 2080h	€ 6.520,21 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 15 bis 25 Tage
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-PA2802 	Kleiner Edelstahlhaken für Salami	€ 15,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1100 	Paar Edelstahlführungen für Grills	€ 19,31 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1250 	Edelstahlstange für Salamihaken	€ 26,74 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA0002 	Edelstahlgitter 65x53 cm	€ 50,76 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA4000 	Aufpreis für Radanwendung	€ 108,55 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA2801 	Ring für Salamikarussell	€ 116,56 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18- PA1803 	Schwarzer Fußschutz an 3 Seiten	€ 259,69 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA2810	Waage für Salamibar oder Fleischhänger	€ 549,94 <i>Ohne MwSt</i> 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

