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

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-STGALL700S	Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 1 Tür, maximale Kapazität 100 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht Kg 137, Abm. mm .750x850x 2080h	**€ 5.928,69** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 15 bis 25 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUSGEHÄRTETES FLEISCHLAGERSCHRANK, 1 TÜR, AUS EDELSTAHL, TEMPERATUR + 0 ° / + 30 ° C, KAPAZITÄT Kg. 100, DIM. cm 75 x 85 x 208 h:

Das Altern besteht darin, einem bestimmten Produkt **eine bestimmte Ruhezeit unter 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 :**

- **Eintopf oder Tropfen** : Es dauert einige Stunden und begünstigt die Verbreitung von Aromen im Fleisch.
- **Trocknung** : Dauer ca. 6 Tage; In diesem Zeitraum tritt ein großer Verlust an überschüssigem Wasser aus dem Produkt auf, der so gleichmäßig wie möglich sein muss, um ein Aushärten des Außengehäuses zu vermeiden.
- **Gewürz** : Es hat eine variable Dauer, die von der Art des Produkts abhängt. In dieser Zeit hilft eine gute Feuchtigkeitsregulierung bei der Bildung natürlicher enzymatischer Phänomene, „guter Schimmelpilze“, die die vollständige Reifung des Produkts begünstigen, um dessen Erhaltung und Gesundheit zu gewährleisten.

Der Gewürzschrank macht das Beste aus Ihrem **handwerklichen Produkt** während des empfindlichen Gewürzprozesses. Durch die **Kontrolle von Luftfeuchtigkeit und Belüftung garantiert** das System ein **ideales Gewürzklima für** bis zu 100 kg Wurstwaren in **nur 30 Tagen.**

EIGENSCHAFTEN

- **Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304** mit S.Brite-Finish;
- Innenraum mit abgerundeten Kanten und bedrucktem Boden;
- 75 mm Isolierung aus ökologischem Polyurethan;
- **Gestelle, Gitter und Führungen aus Edelstahl AISI 304;**
- leicht austauschbare **Monoblock-Kühleinheit;**
- **belüftete Kühlung** mit kataphoresebehandeltem Verdampfer;
- Luftverflüssigungssatz Klasse N (max + 32 ° C);
-

-
- **EVERtouch elektronisches Bedienfeld mit 7-Zoll-Touchscreen-Display;**
- **Funktionsmerkmale EVERtouch Panel** :

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

- konstante Anzeige von Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit, der verbleibenden Zeit der laufenden Phase und der Symbole mit aktiver Funktion;
- **USB-Anschluss für den Import / Export von** Rezepten, Parametern, aufgezeichneten Daten und Software-Updates;
- Datenprotokoll- und HACCP-Alarme;
- **mehrsprachiges Menü;**
- **schnelle Einstellung und Anzeige der Temperatur, d ell'umidità, der Belüftungsgeschwindigkeit, des Luftwechsels und des Einfahrens ;**
- Anzeige von Temperatur-, Feuchtigkeits-, Gewichts- und pH-Diagrammen;
- **WiFi-Verbindung** für die vollständige Verwaltung der Fernbedienung;
- **Innenbeleuchtung mit** K6500 LED-Leisten (Glasmodelle);
- Schloss mit Schlüsseln;
- selbstschließende Türen mit 105 ° Anschlag;
- leicht austauschbare Magnetdichtungen;
- **höhenverstellbare Edelstahlfüße** (130-200 mm);
- WiFi-Verbindungsmodul für die Fernverwaltung;
-
-
- **Temperatureinstellbereich 0 / + 30 ° C** ;
- aktive Feuchtigkeitsregulierung von 40% bis 95%;
- **ÖKOLOGISCHES GAS-** Kältemittel R452A (GWP 2141);
- **Kondensatsammlung mit herausnehmbarer Schale** ;
- erfordert den Anschluss an das Wassernetz zur Kontrolle und Steuerung der Luftfeuchtigkeit.
- automatisches Abtauen mit elektrischem Widerstand;
-
-
- Stromversorgung: 230/1/50 Hz
- **Außenmaße** mm. 750x850x2080h
- Gewicht: kg 137
- **Maximale Kapazität kg 100**
- Fleisch- / Käseversion mit einem Fassungsvermögen von 150 ° C.

Enthalten :
- Salami-Version, 3 Paar Führungen mit 9 Stangen und 36 Haken;
- Fleisch- und Käseversion, 5 Paar Führungen mit 5 kunststoffbeschichteten Gittern;

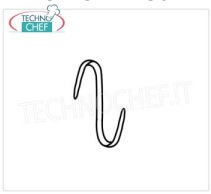
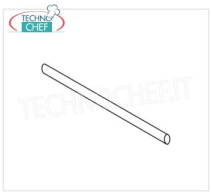
.
Zubehör / Optionen :
- Waage für Salami-Riegel oder Fleischhaken
- Salami Karussell 2 Ringe
- Ring für Salami-Karussell
- Paar Edelstahlführungen für Salami-Riegel (40 kg)
- Paar verstärkte Edelstahlführungen für Salami-Riegel (55 kg)
- Edelstahlstange für Salami-Haken
- Kleiner Edelstahlhaken für Salami mm 60 x 3
- Paar Edelstahlführungen
- Edelstahlgitter 65x53 cm
- Zuschlag für die Radanwendung
- Edelstahlfüße auf 3 Seiten abdecken

CE MARK
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50

Leistung (Kw)	1,8
Nettogewicht (Kg)	137
Bruttogewicht (Kg)	149
Breite (mm)	750
Tiefe (mm)	850
Höhe (mm)	2080

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-PA2802 	**Kleiner Edelstahlhaken für Salami** Kleiner Edelstahlhaken für Salami, dim.mm.60x3	**€ 6,06** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1250 	**Edelstahlstange für Salami-Haken** Edelstahlstange für Salami-Haken	**€ 23,03** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1100	**Paar Edelstahlführungen für Grills** Paar Edelstahlführungen für Grills	**€ 19,31** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1150	**Edelstahlführungen für Salami-Riegel (40 kg)** Paar Edelstahlführungen für Salami-Riegel (40 kg)	**€ 45,61** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA0002	**Edelstahlgitter 65x53 cm** Edelstahlgitter, dim.mm.650x530	**€ 50,76** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1153	**Verstärkte Edelstahlführungen für Salami-Riegel (55 kg)** Paar verstärkte Edelstahlführungen für Salami-Riegel (55 kg)	**€ 63,26** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

TCF18-PA2801

Ring für Salami-Karussell
Ring für Salami-Karussell

€ 89,61
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TCF18-PA4000

Aufpreis für Radanwendung
Aufpreis für Radanwendung

€ 108,55
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

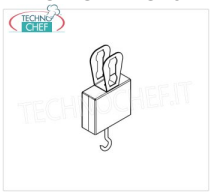
TCF18-PA1800

Edelstahlfüße auf 3 Seiten abdecken
Edelstahl Fußabdeckung auf 3 Seiten für mod. 700 ALL / MEAT INOX / GLAS / VIP

€ 248,15
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TCF18-PA2810



Waage für Salami-Riegel oder Fleischhaken
Waage für Salami-Riegel oder Fleischhaken

€ 543,52
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TCF18-PA2800

Salami Karussell 2 Ringe
Salami Karussell 2 Ringe

€ 1.297,01
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNOCHEF.IT

CON GIOSTRA SALAMI (ACCESSORIO)

EVERLASTING

TECHNOCHEF.IT