



| KENNWORT | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|-----------------------------|---|---|
| TCF18-STGALL1500VIPS | Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 2 Glastüren, maximale Kapazität 200 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.2,6, Gewicht kg 193, Abm mm.1500x850x 2080h | € 8.870,68 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 15 bis 25 Tage |

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

CURED MEAT STORAGE CABINET, 2 Glastüren, EDELSTAHL, maximale Kapazität 200 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, DIM. cm 150 x 85 x 208 h, MOD. STG ALL 1500 VIP S:

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

EIGENSCHAFTEN:

- **Innen- und Außenverkleidung 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 kataphoresesebehandeltem 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 von Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftungsgeschwindigkeit, Luftwechsel und Laufen / Parken ;**
 - Anzeige von Temperatur-, Feuchtigkeits-, Gewichts- und pH-Diagrammen;
 - WiFi-Verbindung für die vollständige Verwaltung der Fernbedienung;
 - **Innenbeleuchtung mit** K6500 LED-Leisten (Glasmödele);
 - 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. 1500x850x2080h
 - Gewicht: kg 193
 - **Maximale Kapazität kg 200**
 - Fleisch- / Käseversion mit einer Kapazität von kg 300C / 200F
- Geliefert:**
- Salami-Version: 3 Läuferpaare mit 9 Stangen und 36 Haken pro Tür
 - Fleisch- und Käseversion: 5 Paar Läufer mit 5 kunststoffbeschichteten Gittern pro Tür

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-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

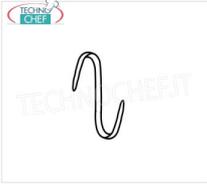
| | |
|---------------------------|----------|
| Stromversorgung | Monofase |
| Volt | V 230/1 |
| Frequenz (Hz) | 50 |
| Leistung (Kw) | 2,6 |
| Nettogewicht (Kg) | 193 |
| Bruttogewicht (Kg) | 205 |

Breite (mm) 1500

Tiefe (mm) 850

Höhe (mm) 2080

TECHNISCHES DATENBLATT

| KODE/FOTO | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|--|--|--|
| TCF18-PA2802  | Kleiner Edelstahlhaken für Salami Kleiner Edelstahlhaken für Salami, dim.mm.60x3 | € 6,06 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |
| TCF18-PA1250  | Edelstahlstange für Salami-Haken Edelstahlstange für Salami-Haken | € 23,03 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |
| TCF18-PA1100  | Paar Edelstahlführungen für Grills Paar Edelstahlführungen für Grills | € 19,31 <i>Ohne MwSt</i> 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 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |
| TCF18-PA0002  | Edelstahlgitter 65x53 cm Edelstahlgitter, dim.mm.650x530 | € 50,76 <i>Ohne MwSt</i> 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 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |
| TCF18-PA2801  | Ring für Salami-Karussell Ring für Salami-Karussell | € 89,61 <i>Ohne MwSt</i> 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-PA1810



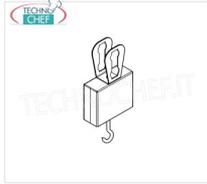
Edelstahlfüße auf 3 Seiten abdecken
Edelstahlfußabdeckung an 3 Seiten für Modelle 1500 ALL
MEAT INOX / GLASS / VIP

€ 307,11

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

