



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	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 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 der Temperatur, dell'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	Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1250 	Edelstahlstange für Salami-Haken Edelstahlstange für Salami-Haken	Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1100 	Paar Edelstahlführungen für Grills Paar Edelstahlführungen für Grills	Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1150 	Edelstahlführungen für Salami-Riegel (40 kg) Paar Edelstahlführungen für Salami-Riegel (40 kg)	Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA0002 	Edelstahlgitter 65x53 cm Edelstahlgitter, dim.mm.650x530	Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA1153 	Verstärkte Edelstahlführungen für Salami-Riegel (55 kg) Paar verstärkte Edelstahlführungen für Salami-Riegel (55 kg)	Lieferung 4 bis 9 Tage
TCF18-PA2801 	Ring für Salami-Karussell Ring für Salami-Karussell	Lieferung 4 bis 9 Tage

TCF18-PA4000



Lieferung 4 bis 9 Tage

Aufpreis für Radanwendung
Aufpreis für Radanwendung

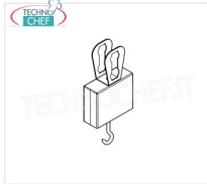
TCF18-PA1800



Lieferung 4 bis 9 Tage

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

TCF18-PA2810



Lieferung 4 bis 9 Tage

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

TCF18-PA2800



Lieferung 4 bis 9 Tage

Salami Karussell 2 Ringe
Salami Karussell 2 Ringe





CON GIOSTRA SALAMI (ACCESSORIO)



EVERLASTING

TECHNOCHEF.IT