



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-STGALL700GLASSS	Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 1 Glastür, maximale Kapazität 100 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht Kg 156, Abm mm.750x850x 2080h	Lieferung 15 bis 25 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

CURED MEAT STORAGE CABINET, 1 GLAS-Tür, aus EDELSTAHL, Temp. 0 ° / + 30 ° C, maximale Kapazität 100 kg, cm 75x85x208h:

Das Altern besteht darin, einem bestimmten Produkt unter **geeigneten klimatischen Bedingungen eine bestimmte** Ruhezeit 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 ;**
- luftgekühlte Verflüssigungssatz der 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 (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 156
 - **Maximale Kapazität kg 100**
 - Fleisch- / Käseversion mit einem Fassungsvermögen von 150 ° C.

- Enthalten :**
- Wurstwareversion: 3 Paar Läufer mit 9 Riegeln und 36 Haken
 - Fleisch- und Käseversion: 5 Paar Führungen mit 5 kunststoffbeschichteten Gittern

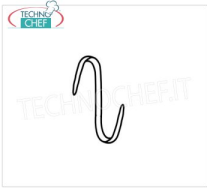
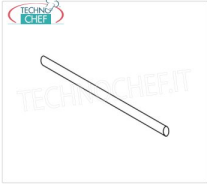
- Zubehör / Optionen :**
- Waage für Salami-Riegel oder Fleischhaken
 - Salami Karussell 2 Ringe
 - Ring für Salami-Karussell
 - Paar Edelstahlführungen für Salami-Riegel (40 kg)
 - Paar verstärkte Edelstahlführungen für Salami-Riegel (55 kg)
 - Edelstahlstange für Salami-Haken
 - Kleiner Edelstahlhaken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

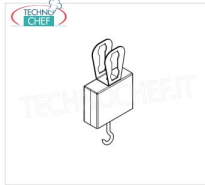
CE MARK
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,8
Nettogewicht (Kg)	156

Bruttogewicht (Kg)	168
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-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 	Aufpreis für Radanwendung Aufpreis für Radanwendung	Lieferung 4 bis 9 Tage

TCF18-PA1800**Lieferung** 4 bis 9 Tage**Edelstahlfüße 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

