



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	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 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 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. 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
 - Edeltahlgitter 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

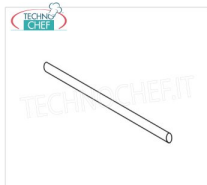
TCF18-PA2802



Kleiner Edelstahlhaken für Salami
Kleiner Edelstahlhaken für Salami, dim.mm.60x3

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

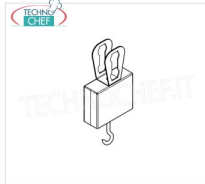
TCF18-PA1810



Lieferung 4 bis 9 Tage

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

