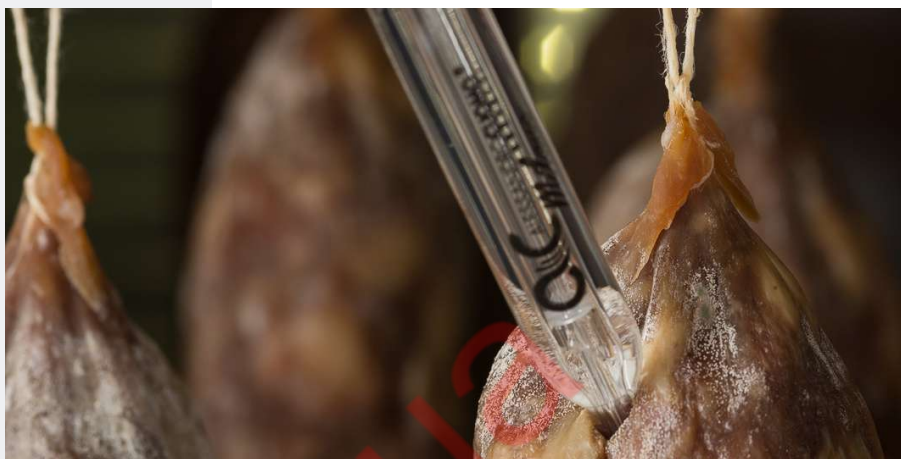


Stagionello[®]
S T O R E



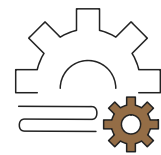
CATALOGO
GENERALE

Stagionello[®]

Maturmeat[®]

Pesciugatore[®]

IL DISPOSITIVO DI CONTROLLO: SIGUR FOOD CONTROL®



ELABORA



ANALIZZA



VERIFICA



COMUNICA

Al Sicur Food Control®, il dispositivo di sicurezza alimentare a bordo degli impianti di trasformazione, è integrato il sistema **RASFM_Rapid Alert System for Dry Age Meat and Fish Cabinet**. Tale sistema riconosce automaticamente il deterioramento dell'alimento tramite una analisi continua del pH e quando la carne, il pesce o altri alimenti in fermentazione degradano, il dispositivo rileva la criticità e avvia un'azione immediata per riportare i valori in un range di sicurezza. Contemporaneamente invierà una notifica di allerta telematica al responsabile della qualità o all'ente indicato nel manuale HACCP.

IL DISPOSITIVO DI CONTROLLO SICUR FOOD CONTROL®

BREVETTO EP2769276B1 RILASCIATO DALLO EUROPEAN PATENT OFFICE



AMPIO DISPLAY TOUCH SCREEN 7" MULTILINGUA
COLLEGATO AL WEBSERVICE



IOT: GESTIONE E CONTROLLO DA REMOTO CON
PIATTAFORMA DEDICATA



RICETTARIO CLIMATICO® INTEGRATO ED
INTERCONNESSO CON TE



CLEANING IN PLACE PER SANIFICARE
AUTOMATICAMENTE

**MATURA
STAGIONA
CUOCE
AROMATIZZA**

BREVETTO N° EP2769276B1



PERCHÉ SCEGLIERE IL CUOMO METHOD®?



SISTEMA DI PH-METRIA INTEGRATO



**SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
INTEGRATO E BREVETTATO**



**INNOVATIVO SISTEMA DI COTTURA PER SALAMI COTTI
DI CARNE E PESCE**



WEBSERVICE, IOT 4.0 E SISTEMI INTERCONNESSI



Stagionello[®]

ASSICURA I TUOI SALUMI ALLA TRADIZIONE

Plugin - Walkin - Custom

QC
CUOMO
Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY



SCOPRI IL SISTEMA INTELLIGENTE PER LA CURA E LA COTTURA DEI SALUMI

*L'unico metodo professionale per la stagionatura
l'affumicatura e la cottura dei salumi
con gestione e governo del pH*

Stagionello® è un dispositivo con sistema di stagionatura, asciugatura, affumicatura e cottura con gestione e governo del pH, ideato, realizzato e brevettato al 100% in Italia.

Specifico per la produzione delle principali tipologie di salumi tradizionali italiani e internazionali; quelli a rapida acidificazione come Felino, Soppressata Calabrese, Milano, Napoli, Cinta Senese, Finocchiona, Varzi, Saucisson, Ungherese, Embutido, Chorrizo, Sobrassada, Kabanos, Skilandis e Figatellu, crudi o lunga fermentazione come prosciutto crudo, Coppa, Bresaola, Capocollo, Pancetta, Speck e cotti o affumicati come, Mortadella, Leberwurst, Speck Falukorv, Cotechino, Zampone e N'duja.

INNOVATIVO SISTEMA PER LA PREPARAZIONE DI SALUMI "COTTI"



Tradizione ed innovazione... tutto in un unico Stagionello®

Da oggi grazie a Stagionello® avrai l'opportunità di produrre anche i tuoi salumi cotti, dalla mortadella al prosciutto cotto con potenzialità in continua implementazione. L'originale brevettato è sempre un passo avanti! Seguilo... trasforma ed innova la tua attività!



Con Stagionello® Cooker chiudi il cerchio della produzione dei salumi tipici tradizionali. Tutti i tipi di salumi cotti in maniera sicura e genuina. Un sistema innovativo che porta con sé i sapori di una volta.

Stagionello[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUG IN

Da 60 a 200 Kg al mese di stagionatura e cottura

**32 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE
SALAMI A RAPIDA ACIDIFICAZIONE, LUNGA FERMENTAZIONE E COTTI**



WWW.STAGIONELLO.IT

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE



DIMENSIONI: L1100 MM P785 MM H1320 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 2800W - KIT COTTURA 750W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

PLUGIN 100 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L730 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304

20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304

1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 2600W - KIT COTTURA 750W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

PLUGIN 150 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L905 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 3420W - KIT COTTURA 1500W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

PLUGIN 200 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 + 4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304

20+20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 4186W - KIT COTTURA 1500W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

PLUGIN 100+100 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
4 + 4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
20+20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3212W - KIT COTTURA 750 *2W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

COMBO 100 + 100 KG CARNE E SALUMI



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 COPPIE GUIDE + 5 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304

20 ASTE REGGI INSACCATI + 5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 3700W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

Stagionello[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA WALK IN

Da 400 a 1200 Kg al mese di stagionatura e cottura

IL TUO MINI SALUMIFICIO TRADIZIONALE E CERTIFICATO



WALKIN 100 + 300 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P950 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 CARRELLI DA 100 KG (OPTIONAL)

ASTE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 3490W - KIT COTTURA 1700W

WALKIN 200 + 600 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P1750 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

8 CARRELLI DA 100 KG (OPTIONAL)

ASTE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 5200W - KIT COTTURA 3400W

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

WALKIN 300 + 900 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P2550 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

12 CARRELLI DA 100 KG (OPTIONAL)

ASTE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 8600W - KIT COTTURA 5100W

Stagionello[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA CUSTOM

Da 2000 a 5000 Kg al mese di stagionatura

**PROGETTIAMO E TRASFORMIAMO LA TUA CELLA
IN UNO STAGIONELLO[®] ORIGINALE SU MISURA PER TE**



CUSTOM LINE DA 2000 A 5000 KG AL MESE



Grazie ad una dettagliata progettazione studiata ad hoc per le esigenze di ciascun cliente, i progettisti della linea Custom trasformano una semplice cella frigorifera in un vero impianto di stagionatura dei salumi. In questo modo ottimizzerai gli spazi a disposizione per il tuo business producendo salumi certificati. Il "Sistema Stagionello® Custom" è completo di

UTA (UNITÀ TRATTAMENTO ARIA) ACCIAIO INOX
SISTEMA DI PH-METRIA INTEGRATO
IMPIANTO DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
IMPIANTO DI RISCALDAMENTO
SISTEMA DI VENTILAZIONE E RICAMBIO ARIA

Maturmeat[®]



SCOPRI LA MATURAZIONE BREVETTATA

*Plugin - Walkin
Teche - Custom - Tunnel*

QC
CUOMO
Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD ITALY



SCOPRI IL SISTEMA INTELLIGENTE PER LA MATURAZIONE DELLE CARNI

Armadi, celle ed impianti brevettati per la maturazione delle carni con gestione e governo del pH

I dispositivi per la maturazione della carne Maturmeat® a differenza dei metodi di conservazione non professionali permettono di maturare e conservare le carni con tempi più lunghi. Puoi tagliare la fetta e riporre il carré nel Maturmeat®, fino a 12 mesi.

La carne maturata con Cuomo Method® assume un colore esterno molto scuro, un rosso profondissimo. La disidratazione controllata consente una perdita di peso gestibile, riducendo i liquidi.

Il governo del pH consente di evitare la proliferazione di batteri patogeni e muffe, senza l'aggiunta di sostanze chimiche, dannose per la salute.

Dati tecnici e scientifici di analisi dell'alimento dimostrano un aumento dei valori nutrizionali pari al 30% .

Questo processo favorisce un aumento del ROI al 300% per ogni ciclo di produzione (30- 40 - 60 giorni).

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUG IN

Da 60 a 200 Kg al mese di maturazione professionale

**5 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE
RIGOR MORTIS - BOVINO - EQUINO - CERVO - SELVAGGINA**



WWW.MATURMEAT.IT

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE



DIMENSIONI: L1100 MM P785 MM H1320 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
4 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2376W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

PLUGIN 100 KG



DIMENSIONI: L730 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2376W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

PLUGIN 150 KG



DIMENSIONI: L905 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3500W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 200 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5+5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
5+5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 4140W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

PLUGIN TWIN 100 + 100 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

- DISPLAY 7" S.F.C.
- SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
- SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
- CLEANING IN PLACE
- CONTROLLO REMOTO
- 5+5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
- 5+5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
- 2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

COMBO 100 + 100 KG CARNE E SALUMI



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 COPPIE GUIDE + 5 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304

20 ASTE REGGI INSACCATI + 5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 3700W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

COMBO 100 + 100 KG CARNE E PESCE



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5 + 7 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304
5+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LE TECHE

Da 100 a 200 Kg al mese di maturazione professionale

LA TEGA DI MATURAZIONE CANALIZZABILE



LINEA TECHE DA 150 E 200 KG MESE



La Teca Maturmeat® è l'unica teca di maturazione della carne che può essere integrata (canalizzata) a banchi macelleria o salumeria di tutte le tipologie e costruttori. Una soluzione pratica dal design innovativo, personalizzabile ed accattivante per comunicare al meglio il prodotto, l'ideale per botteghe delle carni tradizionali, retail e supermercati.

Grazie ai brevetti integrati Fumotic® e Climacure® di serie su tutte le teche di maturazione, avrai una gestione perfetta dell'umidità, regolabile dal 5% a 99%, utile a controllare realmente il calo peso della carne in maturazione, mantenendolo costante e regolabile tra il -13% ed il -50%.

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

Bruno

MATURMEAT[®] TECA DA 100 KG



DIMENSIONI:

L750 MM P875 MM H1700 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

3 GRIGLIE + 3 COPPIE GUIDE

INTERNO CON LUCI LED

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

Ilario

MATURMEAT[®] TECA DA 150 KG



DIMENSIONI:

L1000 MM P875 MM H1700 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

3 GRIGLIE + 3 COPPIE GUIDE

INTERNO CON LUCI LED

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

Augusto

MATURMEAT[®] TECA DA 200 KG



DIMENSIONI:

L1350 MM P875 MM H1700 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

3 GRIGLIE + 3 COPPIE GUIDE

INTERNO CON LUCI LED

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA WALK IN

Da 400 a 1200 Kg al mese di maturazione professionale

LA MINI INDUSTRIA TRADIZIONALE DELLA CARNE IN FILIERA CORTA



WALKIN 400 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P1750 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 CARRELLI DA 100 KG

GRIGLIE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 5150W

WALKIN 400 KG TOTAL VIEW



DIMENSIONI:

L2550 MM P950 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 CARRELLI DA 100 KG

GRIGLIE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 5150W

WALKIN 800 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P1750 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

8 CARRELLI DA 100 KG

GRIGLIE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 10800W

WALKIN 100 + 300 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P950 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

8 CARRELLI CON 40 GRIGLIE

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 6500W

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA TUNNEL

Da 600 a 1800 Kg al mese di maturazione professionale

6 MESI DI MATURAZIONE PROFESSIONALE IN SOLI 30 GIORNI



TUNNEL 600 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P1150 MM H2565 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 CARRELLI CON 20 GRIGLIE

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 5900W

TUNNEL 1200 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P2150 MM H2565 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

8 CARRELLI CON 40 GRIGLIE

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 11800W

TUNNEL 1800 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P3150 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

12 CARRELLI CON 60 GRIGLIE

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 15000W

Maturmeat[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

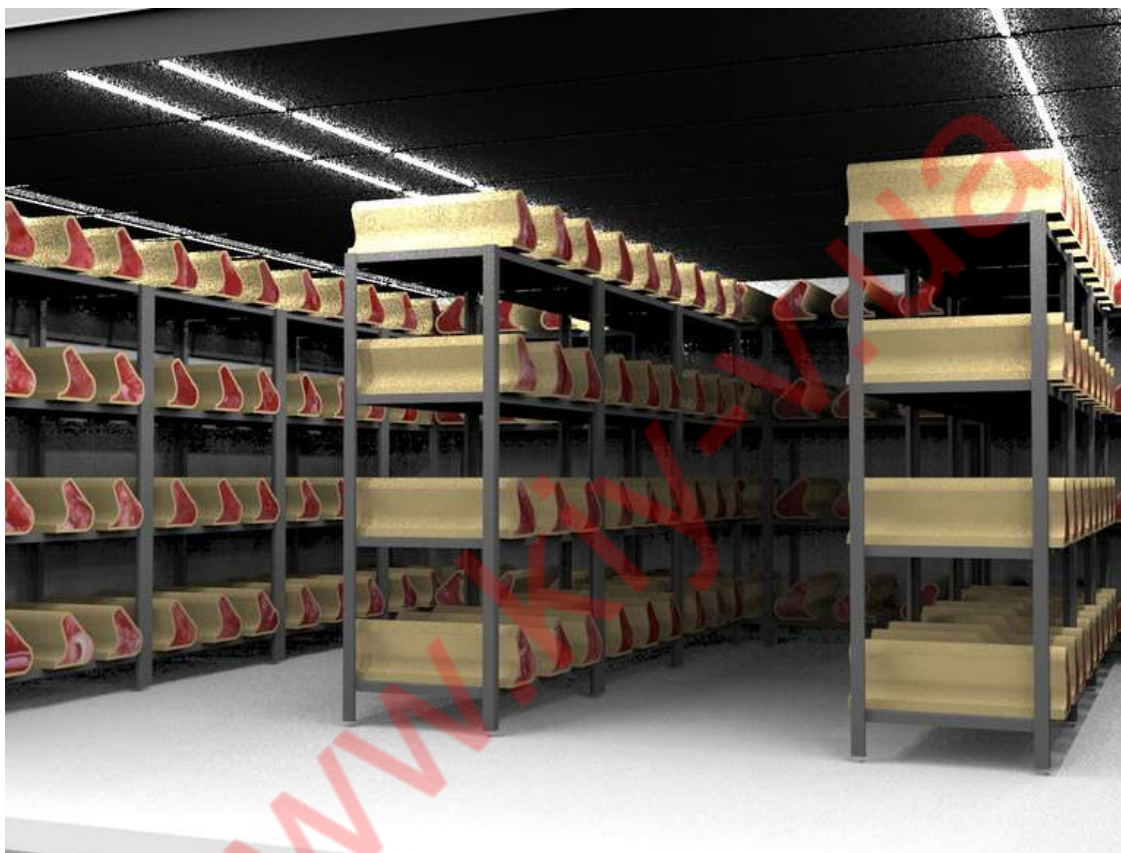
LINEA CUSTOM

Da 2000 a 5000 Kg al mese di maturazione professionale

**PROGETTIAMO IL TUO MATURMEAT[®] PROFESSIONALE E SICURO
SU MISURA PER TE**



CUSTOM LINE DA 2000 A 5000 KG AL MESE



Progettiamo la tua cella di maturazione certificata e pronta per le tue produzioni più grandi. L'evoluto controllo 4.0 consente di trasformare il prodotto tracciando in continuo i parametri attori del processo, registrando i dati del pH in continuo e gestendo la percentuale di umidità. Tale innovativo sistema consente una totale personalizzazione delle percentuali di calo peso della carne, in un range decisamente ampio che va dal 5% al 50%.

UTA (UNITÀ TRATTAMENTO ARIA) ACCIAIO INOX
SISTEMA DI PH-METRIA INTEGRATO
IMPIANTO DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
IMPIANTO DI RISCALDAMENTO
SISTEMA DI VENTILAZIONE E RICAMBIO ARIA



Pesciugatore[®]

SCOPRI L'AFFUMICATURA BREVETTATA

*Plugin - Walkin
Teche - Custom - Tunnel*

QC
CUOMO
Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD ITALY



SCOPRI IL SISTEMA INTELLIGENTE PER LA CURA E LA COTTURA DEL PESCE

*L'unico metodo professionale per la stagionatura, la
maturazione, l'affumicatura e la cottura del pesce con
gestione e governo del pH*

Pesciugatore® è l'unico armadio per il Dry Aging del Pesce con pH governo. Impianto garantito, brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la cura di tutti i tipi di pesce. Puoi affumicare e curare salami di mare, anche cotti come la mortadella di tonno.

Con l'introduzione del pesce maturato e affumicato e dei salumi di mare, amplifichi qualità e sapori per i palati più raffinati e tutti oggi sono alla rincorsa per assicurarsi la freschezza, la conservazione e l'esposizione migliore, per attirare l'attenzione del cliente che desidera acquistare o gustarlo in piena sicurezza e nel periodo più caldo dell'anno.

"SEACUTERIE" E SALAMI DI MARE COTTI



*La nuova frontiera degli armadi
per la cura, la maturazione e
l'affumicatura del pesce*

La serie di armadi per l'affumicatura del salmone a pH controllato, del pesce spada o del tonno, oltre al Dry Aging della ricciola, viene utilizzato per curare salami di pesce crudo come lo speck di salmone. La versione cooking, oltre al Dry Aging, la maturazione e l'affumicatura del pesce, cuoce tutti i tipi di salami di mare cotti, come il prosciutto cotto di tonno o la mortadella di tonno, totano e pistacchi.



Valorizza il tuo pescato

Pesciugatore[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUGIN

Da 60 a 200 Kg al mese di pesce curato, stagionato e cotto

**8 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE
MATURATI, AFFUMICATI, SALUMI DI PESCE COTTI E STAGIONATI**



WWW.PESCIUGATORE.IT

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE



DIMENSIONI: L1100 MM P785 MM H1320 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

- DISPLAY 7" S.F.C.
- SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
- SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
- CLEANING IN PLACE
- CONTROLLO REMOTO
- 4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
- 4 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
- 2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2376W - KIT COTTURA 750W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100 KG



DIMENSIONI: L730 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

7 COPPIE GUIDA IN ACCIAIO AISI 304

7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304

1 PORTA IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°

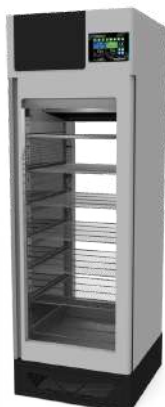
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 2376W - KIT COTTURA 750W

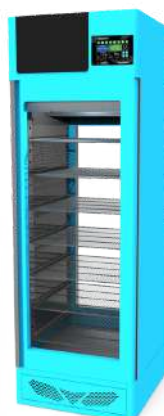
STANDARD



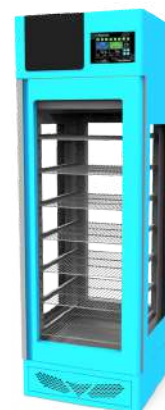
COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 150 KG



DIMENSIONI: L905 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 3500W - KIT COTTURA 750W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 200 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

7+7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304

7+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 4140W - KIT COTTURA 750W



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR



QUATTRO VETRI

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100+100 KG



DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

- DISPLAY 7" S.F.C.
- SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
- SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
- CLEANING IN PLACE
- CONTROLLO REMOTO
- 7+7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
- 7+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
- 2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W - KIT COTTURA 750W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

COMBO 100 + 100 KG PESCE E CARNE



DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

5 + 7 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304

5+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 3700W

STANDARD



COLOR



DUE VETRI



DUE VETRI COLOR