

Cod: 42320973

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 3540x3740x2540h mm



Descrizione

Gli armadi asciugatura e stagionatura sono indicati per il trattamento di stagionatura di salumi, formaggi e carni, grazie a un sistema di ventilazione e a programmi di stagionatura preimpostati.

Cos'è la stagionatura

Per stagionatura si intende il processo di invecchiamento dei salumi, delle carni e dei formaggi. Si tratta di un processo controllato da temperature specifiche, volto a trasformare il prodotto fresco nel prodotto finale con sapore, profumo, consistenza e aspetto che tutti conosciamo.

Processo di stagionatura

Le temperature e il periodo di stagionatura variano in base al prodotto da stagionare. La prima fase consiste nella stufatura, in cui il salume o il formaggio iniziano già ad asciugarsi. Segue poi l'asciugatura, a umidità e temperatura controllati, e infine la stagionatura, che può durare anche

36 mesi come nel caso di alcuni formaggi.

Caratteristiche Armadi Asciugatura e Stagionatura

Gli armadi stagionatura professionale sono frigoriferi dotati di termostato regolatore per selezionare la temperatura e l'umidità più adeguata per i processi di asciugatura e stagionatura.

La struttura, sia esterna che interna, è in acciaio inox adatto al contatto con gli alimenti. La porta frontale può essere sia cieca che in vetro, in quest'ultimo caso utile anche come armadio espositivo con i salumi stagionati in vista.

La dimensione cambia, da due fino a quattro ripiani interni. La refrigerazione è di tipo ventilato, con una ventola interna che distribuisce uniformemente la temperatura per mantenere tutti i salumi all'interno allo stesso grado di stagionatura.

Altre caratteristiche degli armadi stagionatura includono:

- range di regolazione della temperatura da 0°C a +30°C;
- range di regolazione dell'umidità dal 40% al 95%;
- sbrinamento automatico;
- vaschetta di raccolta della condensa;
- pannello di controllo digitale;
- modulo di collegamento Wi-Fi per la gestione da remoto.

Tutti questi optional possono variare a seconda del modello scelto.

Armadi Asciugatura e Stagionatura su Ristoattrezzature

Gli armadi asciugatura e stagionatura sono presenti con diversi modelli, di differente ampiezza e funzionalità, sul nostro catalogo.

Tutti gli armadi asciugatura e stagionatura sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------