

Maturation et affinage

Maduración y curación



EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID

Talent

Cellules multifonctions et de refroidissement-surgélation rapide / Abatidores y multifunción

Un seul outil, autant de fonctions que vous le souhaitez. Libérez votre créativité. Avec Talent, la puissance et la flexibilité sont à votre service. Choisissez l'innovation et le design.

Una herramienta, tantas funciones como necesite. Da rienda suelta a tu creatividad. Con Talent, la potencia y la flexibilidad están a su servicio. Elija la innovación y el diseño.

○ UN INSTRUMENT INDISPENSABLE

Augmentez la productivité de votre laboratoire, rationalisez votre travail, profitez de la polyvalence du multifonction.

○ UNA HERRAMIENTA INDISPENSABLE

Aumente la productividad de su laboratorio, racionalice su trabajo, aproveche la versatilidad del multifunción.

Capacité Capacidad



Teglie GN
GN Trays
53x32,5x4cm

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.

TA 6T

6 Plaques
6 Bandejas

TA 9T

9 Plaques
9 Bandejas

TA 12T

12 Plaques
12 Bandejas

TA 16T

16 Plaques
16 Bandejas



Display touch 7"

Interface graphique multilingue simple et intuitive.

Interfaz gráfica multilingüe simple y intuitiva.

· 100 programmes personnalisables

· 100 programas personalizables

· Liste des favoris

· Lista de favoritos

· Cycles hard et soft

· Ciclos hard y soft

· Alarmes HACCP

· Alertas HACCP

· Recettes préchargées

· Recetas precargadas

· Multilingue

· Plurilingüe

IT - EN - FR - DE - ES - PT - RU



NETTOYAGE FACILE

Limpieza fácil

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Design Samaref pour un maximum de confort.

Diseño Samaref para la máxima comodidad.



SONDE À 3 POINTS

Sonda con 3 puntos

Température parfaite et extraction facile des aliments congelés.

Temperatura perfecta y fácil extracción del alimento ultracongelado.

Un allié pour vos talents

Un aliado para su talento

De -40°C à +85°C, votre travail n’a jamais été aussi facile. Les fonctions, spécialement conçues et testées pour la boucherie, offrent une série de cycles spécifiques aux produits.

De -40°C a +85°C, su trabajo nunca ha sido tan fácil. Las funciones, diseñadas y probadas específicamente para la carnicería, ofrecen una serie de ciclos específicos para cada producto.

FONCTIONS	-40°C +85°C	-40°C +10°C
Funciones	MULTIFUNCTION	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
	Multifunción	Abatidor
Refroidissement	•	•
Abatimiento		
Surgélation	•	•
Congelación		
Cuisson lente	•	—
Cocción lenta		
Conservation +65°C	•	—
Mantenimiento a + 65 °C		
Conservation	•	—
Mantenimiento		
Décongélation	•	—
Descongelación		
CYCLES SPÉCIAUX		
Ciclos especiales		
Pasteurisation haute et basse	•	—
Pasteurización alta y baja		
Déssication	•	—
Secado		



Le style que vous recherchez

El estilo que buscabas

Un design élégant et épuré dans les deux variantes Inox et Noir, fabriqué avec des matériaux de haute qualité et d'excellentes finitions pour garantir la durabilité et la facilité de nettoyage.

Un diseño elegante y limpio en las dos variantes Acero y Negro realizado con materiales de alta calidad y excelentes acabados para garantizar la durabilidad y la facilidad de limpieza.

Les avantages d'un système multifonction dans la boucherie

Las ventajas de un multifunción en la carnicería



Cuisson à basse température

Cocción a baja temperatura

Il cuit la viande à basse température, de manière uniforme et en grande quantité, pour un résultat plus juteux et plus moelleux. Il est également idéal pour réaliser des saucisses cuites fines avec une hydratation optimale du boyau.

Cocina la carne a baja temperatura, uniformemente y en grandes cantidades, para un resultado más jugoso y suave. También es ideal para hacer salchichas cocidas finas con una hidratación óptima de la tripa.



Refroidissement rapide et Surgélation

Abatimiento y congelación

En très peu de temps, il refroidit et congèle à cœur un aliment frais ou cuit.

En muy poco tiempo, el abatidor rápido enfría y congela hasta el corazón un producto alimenticio fresco o cocinado.



Déscongélation

Descongelación

Amenez vos préparations à la bonne température, avec des cycles dédiés en fonction de l'épaisseur, afin que les caractéristiques organoleptiques soient maintenues.

Devuelve sus preparaciones a la temperatura adecuada, con ciclos específicos según el grosor, para que las características organolépticas permanezcan inalteradas.



Pasteurisation

Pasteurización

Augmenter la durée de conservation en éliminant les micro-organismes pathogènes.

Aumenta el tiempo de almacenamiento de forma segura eliminando los microorganismos patógenos.



Déshydratation

Deshidratación

Il déshydrate et sèche les champignons, les tomates et les fruits, prolongeant ainsi leur durée de conservation.

Deshidrata y seca setas, tomates y frutas, alargando los tiempos de conservación.

Fonctionnement 24 heures sur 24, cycles enchaînés même la nuit.

Funciona las 24 horas del día, con ciclos de enclavamiento incluso por la noche.

Réglez les cycles de travail avec les fonctions froid et chaud en séquence automatique liée. Cela vous permet de choisir le cycle le plus adapté aux aliments à traiter et de commencer le traitement même la nuit pour que les préparations soient prêtes le matin. Le temps est optimisé tout en respectant les qualités organoleptiques de l'aliment.

Ajuste los ciclos de trabajo con las funciones de frío y calor en secuencia automática enlazada. Esto permite elegir el ciclo más adecuado para los alimentos que se van a procesar y empezar a hacerlo incluso por la noche para que los preparados estén listos por la mañana. El tiempo se optimiza respetando las cualidades organolépticas de los alimentos.



Contrôles avancés

Controles avanzados

Grâce aux programmes préchargés ou aux programmes personnalisables, vous pouvez gérer chaque préparation avec un contrôle maximal des fonctions. La machine offre toutes les innovations technologiques du secteur pour être toujours un support valable dans la cuisine.

Gracias a los programas precargados o a través de los personalizables se puede gestionar cada preparación con el máximo control de las funciones, la máquina ofrece todas las innovaciones tecnológicas del sector para ser siempre un soporte válido en la cocina.



Contrôle précis de la température grâce à une sonde à 3 points.
Control preciso de la temperatura mediante una sonda de 3 puntos.



Contrôle parfait de l'humidité grâce à l'atomiseur.
Perfecto control de la humedad con atomizador.



Gestion précise du temps grâce aux paramètres programmables.
Gestión precisa del tiempo con ajustes programables.



Ventilation puissante et silencieuse avec système de contrôle à 5 vitesses.
Ventilación potente y silenciosa con sistema de control de 5 velocidades.



Les solutions qui vous mènent au succès

Soluciones para triunfar

MOINS DE PERTE DE POIDS, PLUS DE PROFITS

Menos pérdida de peso, más beneficio

La cellule multifonction Talent cuit à basse température, réduisant la perte de liquide de la viande avec une perte de poids minimale d'environ 5-10%. Elle refroidit ensuite automatiquement et rapidement à +3°C pour arrêter le processus d'évaporation.

El abatidor rápido multifunción Talent cocina a baja temperatura reduciendo la pérdida de líquidos de la carne con una pérdida de peso mínima de alrededor del 5-10%. A continuación, se enfría automáticamente a +3°C para detener el proceso de evaporación.

PLANIFIE LE TRAVAIL

Planifica el trabajo

Il permet d'organiser la charge de travail du personnel et de l'équipement et de réaliser des économies significatives en termes de coûts de préparation.

Organiza la carga de trabajo del personal y de los equipos con un ahorro considerable de los costes de preparación.

OPTIMISER LE TEMPS

Optimiza el tiempo

Il refroidit rapidement pour réduire le temps de production. Il évite également l'effort physique de transférer la viande ou les saucisses cuites du four à la cellule.

Enfría rápidamente para reducir el tiempo de producción. También evita el trabajo físico que supone trasladar la carne o los embutidos cocidos del horno al abatidor rápido.

MOINS DE GASPILLAGE

Menor desperdicio

Vos préparations de viande peuvent être produites en grandes quantités, puis stockées et régénérées en fonction des commandes des clients.

Sus preparados cárnicos pueden producirse en grandes cantidades y luego almacenarse y regenerarse según los pedidos de los clientes.

Gamme Talent

Gama Talent



TA 6T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	21 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	15 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	1748 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1880 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 750 x 840 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	6 paires de glissières 6 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 6T MF
Datos del modelo TA 6T MF



TA 9T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	32 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	25 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	3289 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3452 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 855 x 1465 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	9 paires de glissières 9 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 9T MF
Datos del modelo TA 9T MF

Tous les produits Talent sont également disponibles en version:
Todos los productos Talent están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



Unité à distance
Unidad remota



60Hz



TA 12T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	45 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	40 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	5907 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	5399 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 855 x 1750 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	12 paires de glissières 12 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 12T MF 3N
Datos del modelo TA 12T MF 3N



TA 16T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	70 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	7310 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	6680 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 855 x 2010 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	16 paires de glissières 16 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 16T 3N MF
Datos del modelo TA 16T 3N MF

Talent Roll-in

Cellule multifonction adaptée pour groupe déporté. Équipé d'un évaporateur hautement ventilé pour garantir des performances maximales et accélérer les cycles de travail. Disponible en version congélateur-surgélateur.

Multifunción listo para la unidad de motor a distancia. Equipado con un evaporador altamente ventilado para garantizar el máximo rendimiento y acelerar los ciclos de trabajo. Disponible en versión abatidor-congelador.

○ **GRANDS VOLUMES DE PRODUCTION**

Programmes parfaitement exécutés, même à pleine charge.

○ **GRANDES PRODUCCIONES**

Programas realizados a la perfección incluso a carga completa.



Capacité Capacidad

Les dimensions internes sont compatibles pour recevoir un chariot de 20 plaques GN 2/1 53x65.

Les pare-chocs internes et externes empêchent les dommages causés par le chariot.

Sus dimensiones internas permiten albergar un carro de 20 bandejas GN 2/1 53x65.

Los parachoques internos y externos evitan los daños causados por el carro.

Structure robuste et monocoque

Estructura robusta monocasco

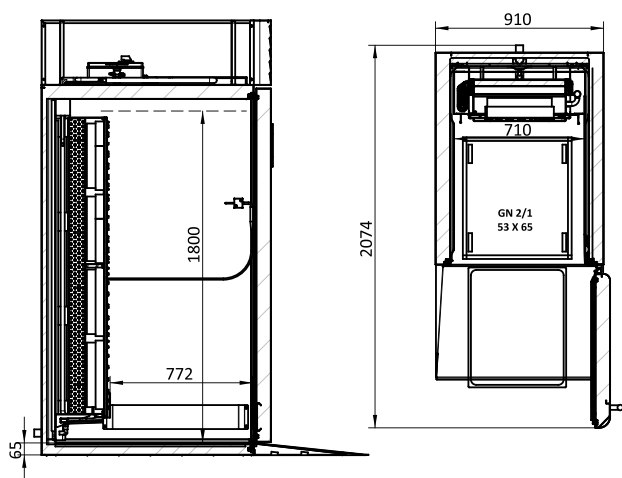
Structure solide entièrement réalisée en acier inoxydable 304 avec une épaisseur d'isolation de 80 mm. La rampe, incluse, facilite l'entrée et la sortie du chariot.

Sólida estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable 304 con un espesor de aislamiento de 80 mm. La rampa, incluida, facilita la entrada y salida del carro.

Espace et fonctionnalité optimisés

Espacio y funcionalidad optimizados

Espace intérieur utile 710x772 mm
Espacio interior útil 710x772 mm



TA 20T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	105 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	75 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	14740 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	11530 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Adapté pour gaz réfrigérant Configurado para líquido refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	910 x 1320 x 2360 mm

Caractéristiques modèle TA 20T 3N MF EP
Datos del modelo TA 20T 3N MF EP

Tous les produits Talent Roll-in sont également disponibles en version:
Todos los productos Talent Roll-in están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



60Hz

Deluxe Meat

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Gamme développée pour les professionnels de la viande à la recherche de qualité et de design. Elle assure la bonne conservation des caractéristiques nutritionnelles et prévient l'attaque de microorganismes et d'agents pathogènes.

Una línea concebida para los profesionales de la carne que buscan calidad y diseño. Asegura el correcto mantenimiento de las características nutricionales y previene el ataque de microorganismos y agentes patógenos.

○ LE TEMPS: UN INGRÉDIENT PRÉCIEUX

La couche externe rouge foncé dissimule une viande fraîche qui devient plus tendre de jour en jour.

○ EL TIEMPO: UN INGREDIENTE PRECIADO

La capa externa de color rojo oscuro esconde una carne fresca que se va haciendo más tierna día a día.

Vieillissement à sec de qualité

Envejecimiento en seco de calidad

L'armoire spécifique pour le vieillissement à sec. Parfaite pour assurer la concentration des arômes et des saveurs, donner à la viande une extrême tendreté et des nuances de goût agréables et très intenses.

El armario específico para el envejecimiento en seco. Perfecto para garantizar la concentración de aromas y sabores, proporcionando a la carne una ternura extrema y matices de sabor agradables e intensos.



Sécurité alimentaire garantie

Seguridad alimentaria garantizada

Deluxe Meat garantit un environnement où la température, l'humidité et la ventilation sont contrôlées conformément aux méthodes HACCP. Dans ces conditions, au fil du temps, les enzymes naturelles contenues dans la viande procèdent à la protéolyse du collagène et d'autres protéines musculaires, ce qui a pour effet d'améliorer les caractéristiques de goût et de tendreté, tout en préservant l'aspect microbiologique, pour une viande absolument sûre à la consommation.

Deluxe Meat garantiza un entorno con temperatura, humedad y ventilación controladas de acuerdo con los métodos HACCP. En estas condiciones, con el tiempo, las enzimas naturales contenidas en la carne llevan a cabo la proteólisis del colágeno y otras proteínas musculares, con el efecto de mejorar las características de sabor y ternura, preservando el aspecto microbiológico para una carne absolutamente segura para el consumo.



Temperature control

Température ponctuelle, réglée à +1°C, et récupération rapide du froid après l'ouverture de la porte, pour éviter les changements de température de la viande.

Temperatura puntual, reglada a +1°C, y rápida recuperación del frío tras la apertura de la puerta, para evitar cambios de temperatura a la carne.



Automatic quality air

Distribution uniforme et douce de l'air en tout point de la cellule pour assurer une ventilation optimale.

Distribución uniforme y suave del aire en todos los puntos de la célula para garantizar una ventilación óptima.



Humidity system

Contrôle précis de l'humidité pour un séchage contrôlé. Trois niveaux d'humidité: 85-90% | 75-80% | 65-70%

Control puntual de la humedad para un secado controlado. Tres niveles de humedad: 85-90% | 75-80% | 65-70%



GRAND AFFICHAGE

Pantalla grande

Simple et intuitif grâce à la technologie tactile.

Sencillo e intuitivo con tecnología táctil.



LED ROSE

Led Rosa

Contrôle total de votre viande.

Control total de tu carne.

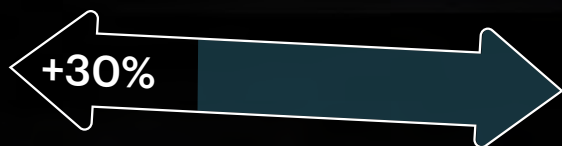


TRAITEMENT DE L'AIR

Tratamiento de aire

Augmentation de l'oxygénation pour une meilleure maturation.

Mayor oxigenación para una mejor maduración.



Extralarge!

**Moins d'encombrement,
30% d'espace en plus.**

Menos desorden,
30% más de espacio.

Une solution conçue pour augmenter la surface d'exposition de la viande. Le volume, augmenté de 30% par rapport à une armoire DE 700, est augmenté jusqu'au côté de la porte.

Una solución diseñada para aumentar la superficie de exposición de la carne. El volumen, incrementado en un 30% en comparación con un armario DE 700, aumenta hasta el lado de la puerta.

Etagères perforées

Estantes perforados

Etagères perforées en acier inoxydable AISI 304 avec crochets de suspension intégrés pour une optimisation maximale de l'espace. Charge maximale jusqu'à 70 kg. Les modèles ..RF sont équipés d'une étagère avec crochets intégrés et de deux étagères standard.

Estantes perforados de acero inoxidable AISI 304 con ganchos para colgar integrados para optimizar al máximo el espacio.

Carga máxima de hasta 70 kg. Los modelos ..RF están equipados con un estante con ganchos integrados y dos estantes estándar.



Barre d'accroche amovible

Barra para colgar extraíble

Barre d'accroche amovible avec une charge maximale de 50 kg pour le modèle DE 700 et de 100 kg pour le modèle DE XL. Elle offre l'avantage de saisir la pièce de viande souhaitée sans déplacer les pièces placées devant.

Barra para colgar extraíble con una carga máxima de hasta 50Kg para el modelo DE 700 y de hasta 100Kg para el modelo DE XL. Ofrece la ventaja de recoger el corte de carne deseado sin mover los situados delante.





Mettez la viande en vitrine

Muestra la carne en una vitrina

L'élégante vitrine éclairée attire l'attention des clients et devient un outil de vente. Tirez profit de l'exposition des pièces nobles avec une liste de prix qui change en fonction de la durée de maturation.

Les LED roses standard ont un indice de rendu des couleurs spécifique pour la viande rouge, avec un ton chaud et non saturé. Cela permet de rendre la présentation de la viande rouge plus attrayante, même pour l'œil d'un client moins expérimenté.

Su elegante vitrina iluminada llama la atención de los clientes, convirtiéndose en un instrumento de venta. Obtén beneficios económicos exponiendo los diferentes cortes con una lista de precios variable según la duración de la maduración.

Los LED rosas estándar tienen un índice de reproducción cromática específico para la carne roja con un tono cálido y no saturado. Esto hace que la presentación de la carne curada sea más atractiva incluso para el ojo del cliente menos experimentado.

Gamme Deluxe Meat

Gama Deluxe Meat



DE 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +10 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	492 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	337 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	702 x 815 x 2080 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 étagères perforées 3 estantes perforados (530x650mm)

Caractéristiques modèle DE 700 P RF PV BK
Datos del modelo DE 700 P RF PV BK

DE XL

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +10 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	492 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	337 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	910 x 878 x 2120 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 étagères perforées 3 estantes perforados (700x700mm)

Caractéristiques modèle DE XL P RF PV BK
Datos del modelo DE XL P RF PV BK

Tous les produits Deluxe Meat
sont également disponibles en version:

Todos los productos Deluxe Meat
están también disponibles en las versiones:



Gaz R452A
Gas R452A



Porte en acier inox
Puerta de acero inox



Versión en acier inox
Versión de acero inox

Stagionatura

Armoires d'affinage / Armarios de curación

Les techniques anciennes et les secrets de la « norcineria » sont transformés en technologie avec deux gammes d'armoires d'affinage : Superior et Classic.

Las antiguas técnicas y secretos de la charcutería se transforman en tecnología con dos gamas de armarios para la curación: Superior y Classic.

○ OPTIMISATION DU TEMPS ET DE L'ESPACE

Ces armoires permettent d'y placer en même temps différents types de charcuterie et de les amener à maturation.

○ OPTIMIZA TIEMPO Y ESPACIO

Introduce varios tipos de embutidos a la vez para que maduren.

Affinage naturel

Curado de forma natural

Il est possible de produire de la charcuterie de façon naturelle, sans additifs ni conservateurs chimiques, avec un affinage lent, en toute sécurité.

Es posible producir embutidos de modo natural sin aditivos o conservantes químicos con una curación de maduración lenta con total seguridad.

De nombreuses fonctions

Muchas funciones

Non seulement une armoire d'affinage, mais aussi un conservateur et même un séchoir à fruits et légumes.

No solo un armario de curación, sino también un conservador y incluido un deshidratador de frutas y verduras.



Display touch 7"

Superior line

Interface graphique multilingue, simple et intuitive.

Interfaz gráfica multilingüe simple y intuitiva.

- 20 programmes personnalisables
- 20 programas personalizables
- Gestion automatique de 21 phases pour chaque programme
- Gestión automática de 21 fases para cada programa
- Réglage de la ventilation
- Regulación de la ventilación
- Disponible en 6 langues
- Disponible en 6 idiomas



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Contrôle simple et intuitif dans la gamme Classic.

Control sencillo y intuitivo en la gama Classic.



ÉTAGÈRES PERFORÉES

Estantes perforados

Stabilité maximale pour les fromages à affiner.

Máxima estabilidad para curar quesos.



BARRES DE SUSPENSION POUR LA CHARCUTERIE

Barras para colgar embutidos

Grande capacité interne et séchage uniforme.

Gran capacidad interior y secado uniforme.



Température précise

Temperatura precisa

Une large plage de température pour une phase de repos optimale du jambon, du culatello, du lonzino, de la pancetta et de la coppa.

Amplio rango de temperatura para una fase de reposo óptima del jamón, el culatello, el lomo, la panceta y del capocollo.



Séchage contrôlé

Secado controlado

Contrôle précis de chaque phase du séchage et de l'affinage de la charcuterie grâce à la gestion de l'humidité et de la ventilation.

Control preciso de cada fase del secado y de la curación de los embutidos a través de la gestión de la humedad y de la ventilación.



Oxygénation

Oxigenación

Système d'échange d'air automatique qui élimine les mauvaises odeurs et assure l'oxygénation à l'intérieur du compartiment.

Sistema automático de recambio del aire que elimina los malos olores y garantiza la oxigenación en el interior del compartimento.



Des avantages concrets

Beneficios reales

Les armoires Stagionatura permettent d'optimiser le travail, d'augmenter la production et de préserver les saveurs de la tradition.

Los armarios Stagionatura permiten optimizar el trabajo, ampliar la producción y conservar los sabores de la tradición.



Qualité garantie toute l'année

Calidad garantizada
todo el año

Une charcuterie d'excellente qualité à tout moment de l'année et dans toutes les conditions climatiques.

Embutidos de excelente calidad en cualquier época del año y condición climática.



Efficacité en toute sécurité

Seguridad eficiente

Un gain de temps et de ressources considérable par rapport à la méthode traditionnelle "en cave". Environnement contrôlé selon les méthodes HACCP.

Significante ahorro de tiempo y de recursos respecto al método tradicional en bodega. Ambiente controlado siguiendo los principios HACCP.



Gamme Superior

Gama Superior



STX 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	+6 +30 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	703 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1741 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	702 x 870 x 2040 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	10 barres de suspension pour la charcuterie 10 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle STX 700 PV
Datos del modelo STX 700 PV

STX 1400

Température de service Temperatura de funcionamiento	+6 +30 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	1319 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3281 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	1435 x 870 x 2085 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	20 barres de suspension pour la charcuterie 20 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle STX 1400 PV
Datos del modelo STX 1400 PV

Tous les produits Stagionatura Superior sont également disponibles en version:
Todos los productos Stagionatura Superior están también disponibles en las versiones:

 **Porte en acier inox**
Puerta de acero inox

 **Version Noire (BK)**
Versión en Negro (BK)

Gamme Classic

Gama Classic



ST 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	+6 +30 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	703 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1741 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	702 x 850 x 2040 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	10 barres de suspension pour la charcuterie 10 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle ST 700
Datos del modelo ST 700



ST 1400

Température de service Temperatura de funcionamiento	+6 +30 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	1319 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3281 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	1435 x 850 x 2085 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	20 barres de suspension pour la charcuterie 20 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle ST 1400
Datos del modelo ST 1400

Tous les produits Stagionatura Classic sont également disponibles en version:
Todos los productos Stagionatura Superior están también disponibles en las versiones:

 **Porte vitrée**
Puerta de cristal