

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
-----------------	-------