

◆◆ FOOD AGING ◆◆



MATURARE LA CARNE

Una tecnologia all'avanguardia per il miglior maturatore brevettato presente sul mercato.

Con il nuovo maturatore **Klima Meat** abbiamo vinto una grande sfida: consentire a chiunque di effettuare una frollatura di qualità in perfetta biosicurezza.

I nostri armadi maturatori hanno una tecnologia intuitiva che combina i nostri brevetti per la ventilazione, la sanificazione e l'ossigenazione delle carni.



BREVETTATO

**KLIMA
MEAT**

PROGETTATO E
REALIZZATO
IN ITALIA

suisse agency

ABG arredi

BakeGastro

Se sei macellaio, un piccolo allevatore o hai un agriturismo, da oggi puoi **gestire autonomamente e in modo semplificato** una fase molto importante per ottenere salumi di alta qualità. Lo stagionatore Klima Aging System è stato progettato per rendere **il processo di stagionatura alla portata di tutti**.

Abbiamo realizzato **un'elettronica che guida l'utilizzatore** orientandolo con sicurezza nella scelta e nelle personalizzazioni dei programmi. Grazie **all'interrogazione del datalogger si ha un costante monitoraggio delle fasi e dei parametri di stagionatura** per non avere mai brutte sorprese.

La semplicità, la precisione e la versatilità del controllo elettronico consentono una **gestione al decimo** di temperatura e umidità. Questi parametri, uniti al sistema brevettato di ventilazione, creano il clima perfetto e sicuro per qualsiasi tipo di stagionatura.

Il nostro **sistema brevettato "V-O"** permette al flusso d'aria di circolare internamente alla camera in maniera omogenea, **senza investire direttamente solo il prodotto posto nella parte superiore dell'armadio**. Una ventilazione meramente verticale, come quella prevista negli altri stagionatori presenti sul mercato, comporterebbe un'asciugatura eccessiva degli alimenti posizionati in alto, lasciando più umidi quelli posizionati in basso.

1. avrai sempre un livello di stagionatura simile tra i vari ripiani;
2. non avrai più pensieri e **non dovrai più perdere tempo a movimentare la posizione dei salumi o dei formaggi** durante il processo di stagionatura, con evidenti vantaggi nella gestione del lavoro.



STAGIONARE **SALUMI**, **FORMAGGI**, **PESCI**

Con il nuovo stagionatore **Klima Aging** abbiamo vinto una grande sfida: consentire a chiunque di effettuare una stagionatura di qualità senza limiti di stagionalità.

I nostri armadi stagionatori hanno una tecnologia intuitiva con un sistema brevettato per la ventilazione e per lo stoccaggio dei salumi.

Klima Aging è un armadio stagionatore di salumi o formaggi completamente progettato e costruito in Italia utilizzando materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia.

Dal design moderno e pulito, costruito in acciaio inox AISI 304 (adatto al contatto con i cibi conformemente alla legislazione comunitaria CE), coibentato con ciclopentano per garantire il massimo isolamento termico, Klima Aging è dotato di **brevetti che lo rendono unico sul mercato**.

Ogni funzione è visualizzata sul display touch screen con icone intuitive, da noi personalmente create, grazie alle quali è facile controllare e modificare tutte le fasi del processo e i parametri impostati.

La precisione del controllo elettronico consente una gestione precisa di temperatura, umidità e ricircolo d'aria all'interno della camera che permette di riprodurre le condizioni ideali per una stagionatura di qualità anche senza l'uso di additivi o conservanti

Gli armadi Klima Aging risolvono questo problema perché sono capaci di **ricreare tutto l'anno un microclima unico**, con la possibilità di gestire per ogni singola fase ventilazione, temperatura e umidità.

La professionalità a portata di tutti



Ventilazione omogenea per un microclima perfetto

Il sistema brevettato "V-O" di diffusione dell'aria all'interno dell'armadio, unico sul mercato, è uno dei deagli che rende KLIMA MEAT il maturatore più innovativo del settore. La formetria asimmetrica dello schienale è stata studiata "ad hoc" mediante l'utilizzo di anemometri, al fine di garantire una ventilazione ed un'asciugatura omogenea su tutte le carni poste in frollatura. L'aria viene infatti canalizzata sia in orizzontale che in verticale per mantenere temperatura e umidità costante in ogni angolo del maturatore e ricreare il microclima perfetto. Non dovrete più movimentare le carni all'interno dell'armadio con evidenti vantaggi nell'organizzazione del lavoro. Avrete inoltre una riduzione degli scarti: carne meno bagnata e con meno muffa consente di non dover continuamente rifilare le lombate.

Ossigena le carni, Igienizza la camera

I nostri maturatori sono dotati di **OxigenKLIMA**, un dispositivo brevettato che grazie al naturale potere sanificante dell'ossigeno attivo consente di ottenere una frollatura in **perfetta biosicurezza**.

- * **Ridurre e tenere sotto controllo** la presenza di carica batterica e muffe indesiderate.
- * **Eliminare gli odori sgradevoli**. Una carne maturata anche 2 mesi nel KLIMA MEAT continuerà ad emanare l'odore di carne fresca.
- * **Evitare pericolose contaminazioni** tra i molteplici tagli posti in frollatura che presentano condizioni di partenza disomogenee.
- * **Igienizzare, senza l'utilizzo di prodotti chimici**, anche il condotto di ventilazione interno e le parti del gruppo frigorifero (difficili da raggiungere).
- * **Riossigenare le carni**, prelevando aria dall'esterno ed immettendo, in maniera dosata e controllata, ossigeno puro in camera

Klima Meat System è l'unico maturatore che permette,
su certi tagli di carne posti in frollatura,
di non avere un calo peso superiore al 5%

filosofia e maturazione

KLIMA VISION

... una proposta *diversificata*
per ogni esigenza ...

KLIMA[®] MEAT
MATURARE LA CARNE

I vantaggi del
modello VISION



NON RICHIEDE L'ALLACCIO
ALLA RETE IDRICA



DIMENSIONI COMPATTE
MODELLO DA APPOGGIO



COMPLEMENTO DI ARREDO

INVITO ALL'ACQUISTO

VALORE AGGIUNTO

Pensi anche tu che innovazione significhi
migliorare la vita di chi lavora?



Klima Meat armadio maturatore è un macchinario pensato per ottimizzare tutte le risorse: energia, tempo e denaro.

- Un adeguato isolamento delle pareti con ciclopentano assicura una **bassa dispersione di energia**.
- Il gruppo refrigerante tropicalizzato è ad alta efficienza, in classe climatica 5 ed utilizza il gas R290, il più efficiente ed ecologico gas presente sul mercato. I gruppi generalmente utilizzati dal mercato consumano molto di più rispetto al nostro: ciò si tramuta in costi di gestione maggiore per il cliente. Lo **sbrinamento** avviene **tramite gas caldo per ridurre i tempi e i consumi energetici**.
- Le **luci interne a LED** non modificano la temperatura interna della camera perché non scaldano e durano tre volte di più rispetto ai tradizionali sistemi d'illuminazione. Grazie alla tecnologia utilizzata, il nostro maturatore presenta una **capacità interna maggiore**, a parità di dimensioni esterne, **rispetto agli altri armadi presenti sul mercato**. Lo spazio interno è stato ottimizzato al massimo installando un evaporatore a filo cielo sopra l'armadio. Avere più spazio in camera per maturare aumenta il guadagno per l'operatore.

