REF. 0922EN

Intro

Everlasting jest obecny na rynku profesjonalnych urządzeń chłodniczych ponad 60 lat, tworząc i produkując produkty wysokiej jakości, Made in Italy.

Dzięki pełnemu procesowi produkcji tj. od badań, prototypowania, produkcji seryjnej do pakowania i wysyłki, w 2010 zdecydowaliśmy, że będziemy dostarczyć urządzenie do sezonowania najwyższej jakości wyrobów hand-made.

meatico to projekt firmy Everlasting przy współpracy z technikami i ekspertami od mięsa i serów.
Doświadczenie zdobyte przez lata produkcji profesjonalnych urządzeń chłodniczych, pozwoliło stworzyć niezawodne, przyjazne użytkownikowi oraz trwałe produkty.
Szczególną uwagę poświęcono również na projektowaniu i wykończeniu urządzeń.

meatico to nie zwykłe urządzenia chłodnicze a wysoce profesjonalne urządzenia stworzone specjalnie do starzenia i dojrzewania produktów hand-made.

peklowanie i dojrzewanie jest całkowicie bezpieczne i profesjonalne z meatico

- Ścisłe przestrzeganie norm HACCP
- Łatwe utrzymanie i czyszczenie agregatu chłodniczego
- Łatwi czyszczenie wnętrza dzięki zaokroglonym narożnikom oraz półką i wspornikom, które można zdemontować bez jakiegokolwiek narzędzia
- Wyposażenie wewnętrzne (półki druciane, belki, haki) wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Lampa UVC LED: wewnętrzne odkażanie w celu uniknięcia rozwoju bakterii

zdalny dostęp przez wi-fi w standardzie

meatico łączy się z chmurą przy pomocy sieci WiFi, pozwalając na zdalny podgląd i modyfikację parametrów szafy lub komory.

pełna kontrola za pomocą aplikacji Everlasting

- Wizualizacja trwającego cyklu
- Włączenie / wyłączenie urządzenia
- Tworzenie nowych receptur
- Diagram trwającego cyklu
- Ostrzeżenia i zarządzanie alarmami
- Wizualizacja i dostosowanie parametrów

komory do dojrzewania mięsa

→ mięso

komory do dojrzewania, wyposażone w sterownik MEATouch, pozwalają na dojrzewanie dużych ilości, by zapewnić odpowiednią ilość oraz różnorodność sprzedaży. Komory są idealne do dużych restauracji czy sklepów, gdzie sezonowane produkty stanowią znaczny procent sprzedaży.
Eleganckie wykończenie wewnętrzne i zewnętrze a także przeszklenia przekształcają komorę w atrakcyjnie wyglądającą gablotę wystawową.

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Panele modułowe, łączone na zamk

Wykończenie zewnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304 Scotch Brite lub plastyfikowanej stali na kolor czarny.

Wykończenie wewnętrzne ze stali nierdzewnej

AISI 304

Z podłogą lub bez

W komplecie z chłodnicą, sterownikiem oraz agregatem chłodniczym.

Oświetlenie LED (K 6500), zimne

Zakres temperatur:
T°-2 / +10°C drzwi pełne
T° 0 / +10°C drzwi szklane

Zakres wilgotności:
40% ÷ 95%
Bez nawilżacza, bez przyłącza świeżej wody.

AKCESORIA DODATKOWE

- Półki i belki na mięso
- Drzwi przeszklone lub okna w panelach
- Dodatkowe oświetlenie

Regulowana prędkość wentylacji

Lampa bakteriobójcza LED UVC w standardzie

Szeroka gama wymiarów

WYMIARY

Kubatura:
od 3,5 m^3 do 30 m^3

Światło drzwi:
800 x 1900 h mm

BEZ PODŁOGI

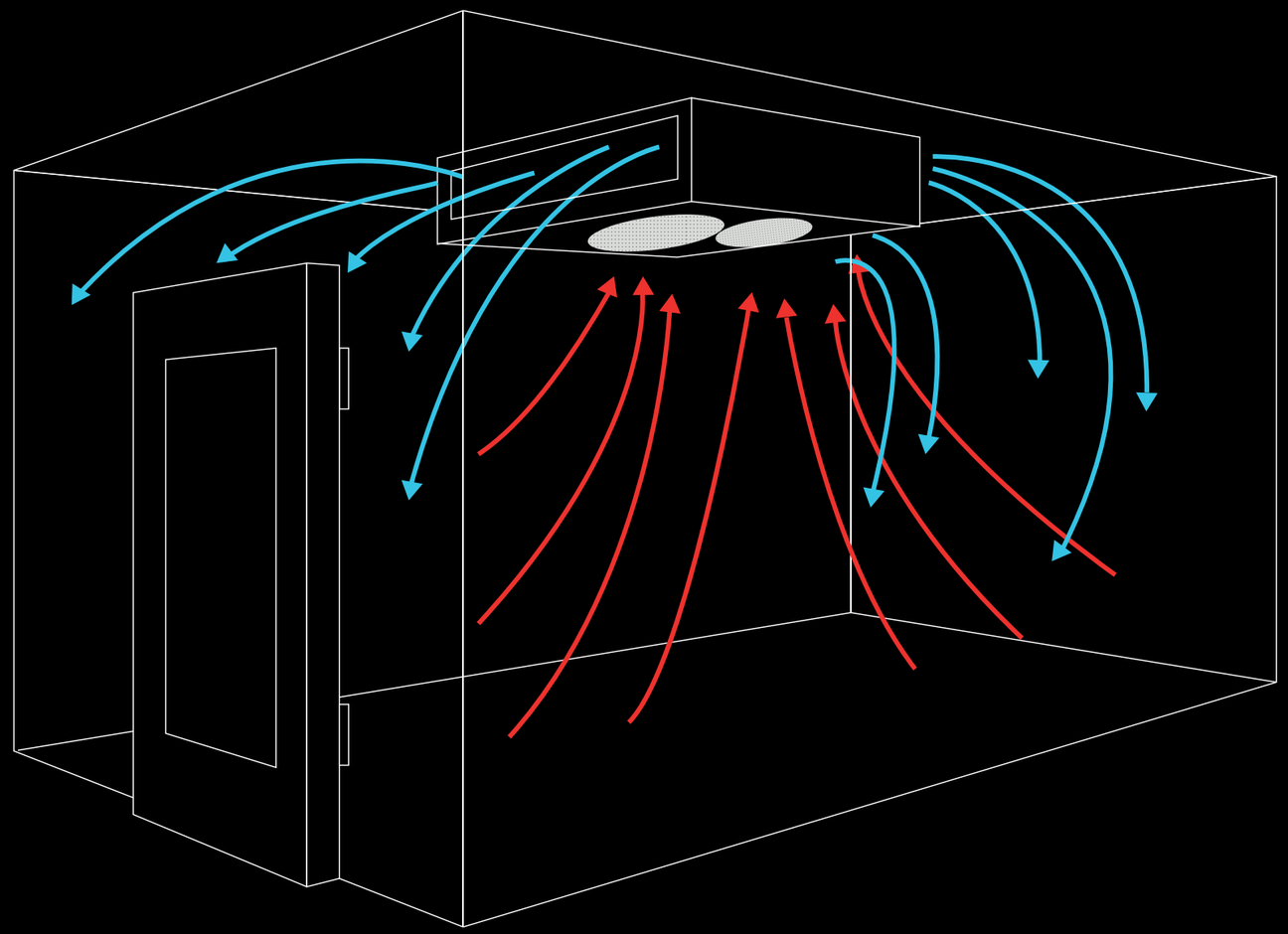
WYSOKOŚĆ	Zew.	2290 mm	2490 mm
	Wew.	2220 mm	2420 mm
SZEROKOŚĆ		od 1300 mm do 3500 mm	
GŁĘBOKOŚĆ		od 1500 mm do 5300 mm	

Z PODŁOGĄ

WYSOKOŚĆ	Zew.	2360 mm	2560 mm
	Wew.	2220 mm	2420 mm
SZEROKOŚĆ		od 1300 mm do 3500 mm	
GŁĘBOKOŚĆ		od 1500 mm do 5300 mm	

system wentylacji

↘ Odpowiedni nawiew powietrza zapewnia jednolite warunki dla przechowywania produktów w chłodni.



komory all in one

- wędliny
- mięso
- sery

komory all in one, dostarczane są ze sterownikiem EVERtouch, który pozwala na kontrolę i zarządzanie temperaturą, wilgotnością i nawiewem, gwarantując odpowiednie warunki do dojrzewania i starzenia różnego typu produktów w zależności od ich wymagań.
Ze względu na większą pojemność niż typowe urządzenia chłodnicze, komory przeznaczone są dla małych / średnich producentów.

GŁÓWNE ZALETY

Modułowe panele łączone na zamki

Plastikowe profile wykończeniowe

Panele z wewnątrz i zewnątrz malowane na kolor biały, nietoksyczną, dopuszczoną do kontaktu z żywnością farbą

Chłodnica oraz agregat zewnętrzny zawarty w zestawie z komorą

AKCESORIA DODATKOWE

- Wykończenie wewnętrzne ze stali nierdzewnej AISI 304 2B
- Wykończenie zewnętrzne ze stali nierdzewnej AISI 304 o fakturze Scotch Brite
- Lampa bakteriobójcza UVC LED
- Wózki ze stali nierdzewnej
- Dodatkowe drzwi

Zakres temperatur:
T° 0 /+30°C

Zakres wilgotności:
40% ÷ 95%
Nawilżacz jest w wyposażeniu standardowym.
Wymagane przyłączenie świeżej wody.

Regulowana prędkość wentylacji

5 dostępnych modeli

WYMIARY I MAKSYMALNY ZAŁADUNEK

Od 1 do 6 wózków
(wózki nie są zawarte w cenie)

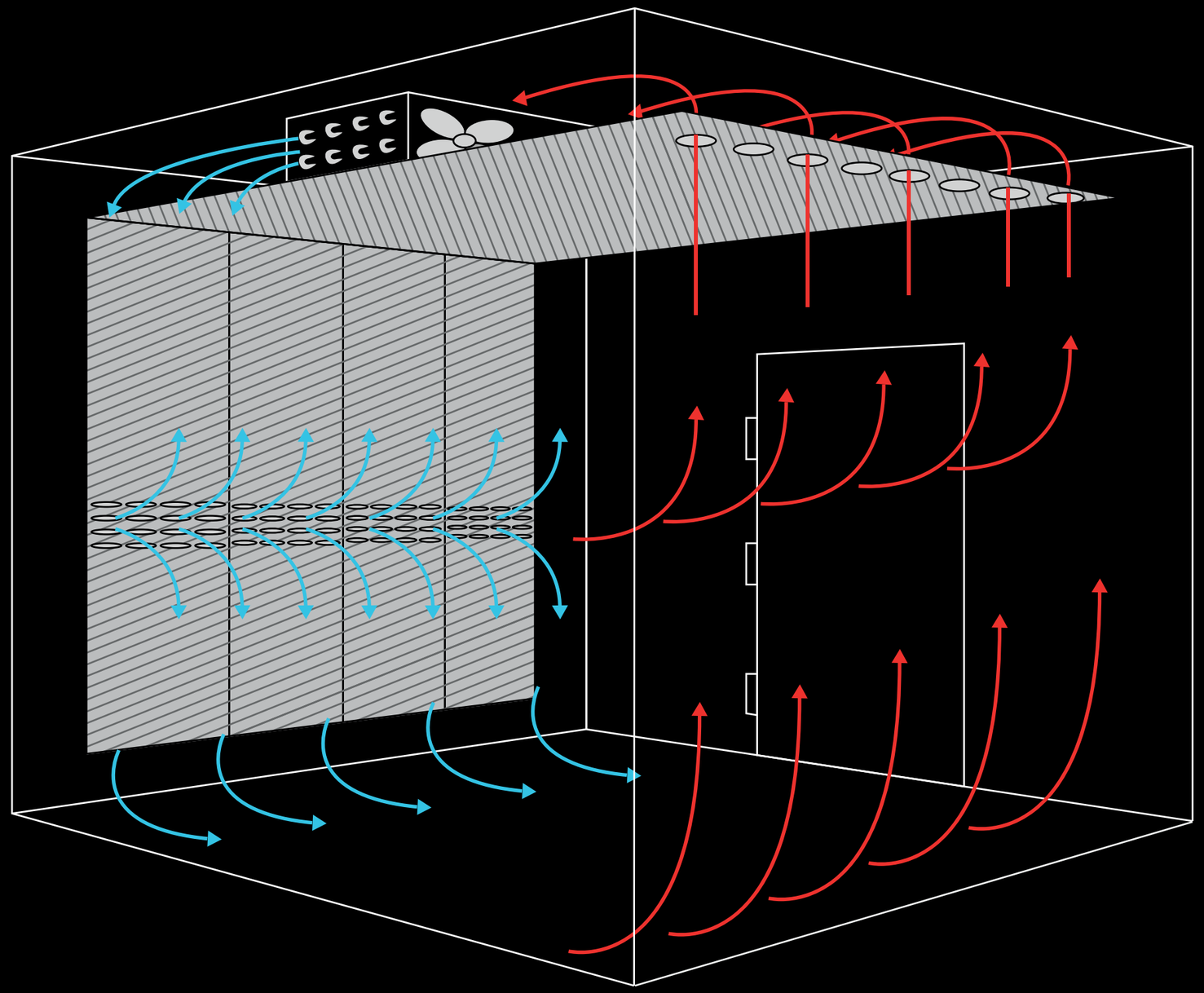
Załadunek:
od 250 do 1500 kg mięsa

Światło drzwi:
1000 x 2000 mm

Wymiary / maksymalny załadunek wózka
850 x 1000 x 1900 h mm / 250 kg

system wentylacji

↘ Odpowiedni system wentylacji pozwala na jednorodne środowisko w którym przechowywane są produkty wewnątrz chłodni.



akcesoria i detale

model:
all in one

» BAKTERIOBÓJCZA LAMPA LED UVC
(w standardzie w modelach meat, meat panorama i storage)
Sterylizuje urządzenie lub komorę zapobiegając powstawaniu bakterii.

» KARUZELA
Rotacja produktów by zapewnić jednorodne warunki w czasie trwania procesu.

» WAGA
Waga do wstępnego ważenia wędlin oraz kontroli wagi w czasie trwania zaprogramowane procesu.

» Elektroniczna waga pozwala na zważenie produktu przed rozpoczęciem procesu oraz późniejsze informacje o utracie wagi z wizualizacją na sterowniku.

model:
all in one, meat, meat panorama

» SONDA PH Z ODCZYNNIKAMI

» PRZENOŚNY SONDA PH

» CZĘSTOTLIWOŚĆ 60 HZ

» OŚWIETLENIE LED (K6500), ZIMNE

» Oświetlenie LED o barwie naturalnej (K4000) jest proponowane jako standard. Możliwa jest zmiana na zimne światło LED (K6500).

Green

Wysoce energooszczędne rozwiązania

Czynniki chłodnicze R452 i R290 wolny od CFC i HCFC.

Grubość wysokospienionej, przyjaznej dla środowiska piany poliuretanowej zapewnia świetną izolację i brak strat ciepła.

Urządzenia Meatico proponowane są w wersji Green czyli z czynnikiem chłodniczym R290 – propan. Jest to wysokowydajny gaz ziemny, bardzo cenny pod względem wydajności i zużycia energii, a także całkowicie nieszkodliwy dla środowiska.

Stosowanie komponentów o niskiej emisji / niskim wpływie na środowisko.

Każdy z naszych produktów (nie wybiórczo) jest testowany w fabryce, by mieć 100% pewność, że klient otrzyma prawidłow funkcjonujące urządzenie.

Zarówno nasze produkty jak i opakowania transportowe, w 99% podlegają recyklingowi.

Używamy komponentów i materiałów najwyższej jakości, pochodzących od wyselekcjonowanych i sprawdzonych dostawców.

Nadążamy za innowacjami, łącząc wysoką wydajność, zrównoważony rozwój i energooszczędne rozwiązania.

Zobacz co jeszcze mamy w ofercie

www.italfrost.pl

Zapraszamy do kontaktu:

+ 48 798-531-171 / +48 798-531-731

+ 48 32-447-03-56 / +48 32-447-05-34

lub napisz do nas:

biuro@italfrost.pl

ITAFLFROST Sp. z o.o.
Ul. Górnośląska 21
43-200 Pszczyna

Meatico by Everlasting
info@meatico.it
meatico.it

Everlasting s.r.l.
Strada Nazionale Cisa km. 161
46029 Suzzara, Mantova — Italy
T +39 0376 521 800
everlasting@everlasting.it
everlasting.it