



**KLIMA
AGING**[®]
brevettato

Stagionatore di salumi



Maturatore/Frollatore di Carni

**KLIMA
MEAT**[®]
brevettato

ZERNIKE
ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

Made in Italy

Quando la tradizione incontra l'innovazione

Per processi e conservazioni naturali

Gruppo Zernike è un'azienda nota al mercato per la vera e concreta innovazione tecnologica dei propri prodotti, capace di innovare per dare all'utilizzatore strumenti sempre più all'avanguardia dal punto di vista di prestazioni, **funzionalità, risparmio energetico, con una particolare attenzione per la salute del consumatore e la salvaguardia dell'ambiente.**

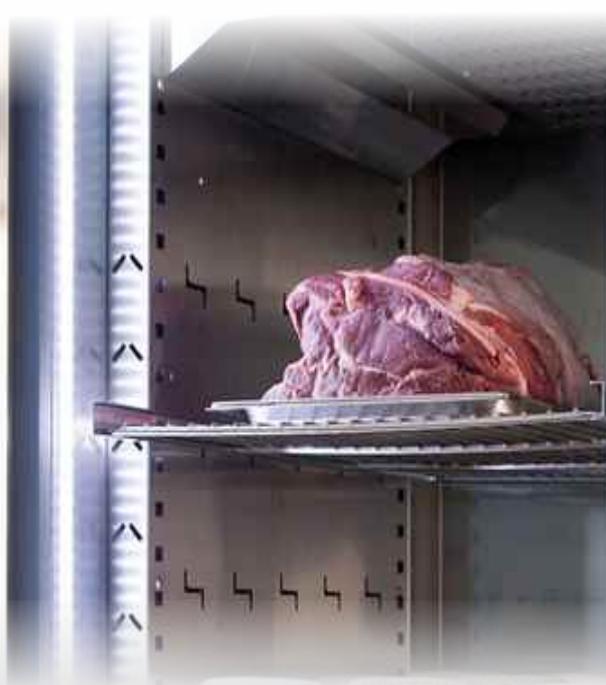
Seguendo questo percorso di innovazione tecnologica, che ci ha reso uno dei leaders nel settore Ho.Re.Ca. e GDO, anni fa, avevamo immesso sul mercato KLIMA, la prima gamma brevettata di stagionatori ed affinatori per salumi e formaggi. Già allora, i nostri stagionatori avevano caratteristiche brevettate e uniche, che li rendevano **altamente specialistici** e performanti, in grado di rispondere alle esigenze di coloro che volevano produrre secondo tradizione, ottenendo un prodotto non industrializzato, fortemente personalizzato, naturale, genuino e sicuro sotto il profilo sanitario.

L'evoluzione!

Oggi nasce la nuova generazione di armadi professionali KLIMA. Armadi brevettati, disponibili in un'ampia gamma polifunzionale per adattarsi alle varie esigenze dell'utilizzatore.

Maturazione, frollatura, stagionatura, essiccazione sono processi che da anni, nel mondo commerciale, si sta tentando di industrializzare (automatizzare) con l'utilizzo di attrezzature specifiche, ma KLIMA è l'**UNICO** che, grazie a particolari accorgimenti tecnici, alla qualità costruttiva e all'adozione di tecnologia innovativa, garantisce una differenza nella qualità delle prestazioni, con risultati di eccellenza.

KLIMA, è una gamma **multifunzionale**. Ogni modello è in grado di creare automaticamente il **microclima desiderato**, per svolgere una o più funzioni: **maturare carni, stagionare salumi e formaggi, essiccare, conservare e tanto altro.**





Quando la tecnologia ti permette di seguire le *tradizioni*, si riscopre il piacere di trasformare i frutti della terra in prodotti di alta qualità, unici e genuini.

**KLIMA[®]
MEAT**

MATURATORE
e FROLLATORE

La nostra ambizione è stata di creare un prodotto dalle elevate prestazioni, tecnologicamente all'avanguardia, ma al contempo di facile utilizzo. KLIMA MEAT coniuga tecnologia e semplicità, **rendendo il processo di frollatura facile da realizzare e alla portata di chiunque**: ristoranti, steak house, macellai, piccoli allevatori, gestori di agriturismi, o altri operatori che ora possono iniziare a **gestire e controllare internamente** anche questa fase, **determinante per la qualità organolettica delle carni. Quest'ultimo, è un aspetto a cui il consumatore è sempre più attento ed esigente.**

Dal design moderno e pulito, **KLIMA MEAT brevettato**, è il risultato dell'incontro perfetto tra tecnologia all'avanguardia e le vecchie tecniche di maturazione. E' capace di riprodurre le condizioni ideali per la frollatura delle carni, per **esaltarne sapore e tenerezza**, ottenendo la massima qualità e una **riduzione sui tempi tradizionali di maturazione.**

Ogni funzione è visualizzata sul display touch screen con icone intuitive, 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 «al grado» della temperatura, dell'umidità e del ricircolo d'aria** all'interno della camera che, unito al sistema di ossigenazione e sanificazione brevettato **OxigenKLIMA**, permette di creare il **clima perfetto per qualsiasi tipo di carne.**

Grazie a OxigenKLIMA, ottieni la **biosicurezza** nei processi di maturazione e frollatura, **riducendo i pericoli di listeria, muffe indesiderate e di sgradevoli odori.**



Maturazione / frollatura



Riduci la perdita di peso con *Humidity Control*

Ottenere una buona frollatura, con i sistemi tradizionali o usando le tecnologie attualmente disponibili sul mercato, comporta dei limiti che sono: i tempi lunghi e il calo peso, e quindi di resa, che può attestarsi anche sul 10% e oltre. L'esclusivo generatore di umidità, la particolare struttura interna degli armadi KLIMA (brevettati), creano una **distribuzione omogenea dell'umidità in ogni punto** della camera di frollatura. Inoltre, grazie alla centralina di controllo di ultima generazione, **puoi regolarne il flusso**. Il risultato è una maturazione ottimale, con una **riduzione della percentuale di perdita peso** delle carni (che si attesta sul 3-4%), **riduzione di tempi e costi di maturazione**.

Unico

Ossigena le carni, Igienizza la camera con *OxigenKLIMA*



Il sistema brevettato *OxigenKLIMA*, consente un'**ossigenazione, dosata e programmata, delle carni**, che **inattiva i microrganismi e le muffe** indesiderate. E' questa tecnologia che, applicata durante la fase di frollatura delle carni, fa la differenza nel risultato e nelle prestazioni, permettendo maturazioni in tempo ridotti ed in biosicurezza.

Gli armadi KLIMA sono gli unici a possedere un sistema di **sanificazione e deodorizzazione programmabile**, che puoi attivare al termine di ogni processo produttivo per igienizzare la camera.

- ✓ **Riduci del 50 % e oltre, i tempi tradizionali di frollatura e maturazione**
- ✓ **Tieni sotto controllo l'alterazione eccessiva del colore naturale delle carni in maturazione**
- ✓ **Riduci batteri e muffe indesiderate**
- ✓ **Igienizza la camera e tutto l'impianto tecnologico**, per non causare pericolose contaminazioni tra gli alimenti quali listeria.
- ✓ **Riduci gli odori sgradevoli**, che si generano durante la maturazione e non sarai più obbligato a lavare gli alimenti per rimuovere odori sgraditi

OxigenKLIMA®, (brevettato) non usa alcun prodotto chimico, ma sfrutta il potere **sanificante dell'ossigeno**, che viene erogato all'interno della camera, in particolari dosi controllate e programmate a seconda della funzione selezionata.



Misurazione pH (Optional)

È una nostra precisa scelta, proporre per il Klima MEAT, un rilevatore di «pH» esterno alla macchina, per consentire all'operatore la **massima flessibilità e affidabilità**.

In questo modo è possibile usare il KLIMA MEAT con **pezzature di carne diverse e tempi di introduzione alla maturazione differenti, permettendo la valutazione del livello di maturazione** di ogni singolo pezzo, lungo tutta la fase di frollatura.

Un misuratore di pH posto all'interno camera, garantirebbe la misurazione su una sola pezzatura, limitandone le prestazioni.

L'uso della sonda pH, innestata sulla pezzatura di carne posta in frollatura, serve semplicemente a rilevare il grado di maturazione e verificare se la carne è pronta o meno per essere consumata.

Non ha una funzione attiva nella gestione dei programmi, in quanto non interagisce con i parametri di temperatura, non influenza i tempi di maturazione, né il risultato finale.

Guadagna con **KLIMA**

Riprodurre con il massimo controllo il giusto clima all'interno della camera di maturazione, **ti farà ridurre i tempi di frollatura, evitare perdite di peso inutili e tenere sotto controllo la crescita dei microorganismi indesiderati.**

KLIMA MEAT riesce a garantire, a fine frollatura, la migliore qualità in relazione alla pezzatura e alla tipologia della carne, facendone sprigionare tutti gli aromi, la sugosità e i colori.

La frollatura è un processo spontaneo che si sviluppa a livello chimico-fisico nei muscoli nelle carni a partire dal momento in cui vengono macellate. Al momento della macellazione la carne è scarsamente commestibile e tende ad essere dura e stopposa, poco saporita e più difficilmente digeribile.

*Per questo motivo, prima di essere offerta al consumatore, le carni vengono lasciate maturare (frollare) ed intenerire per ottenere una qualità eccellente. **Ogni singolo pezzo di carne necessita della propria specifica frollatura per poter dare il meglio di sé e bisogna evitare l'essiccamento e la putrefazione dovuta***

Questo è reso possibile perché il nostro maturatore è dotato di sonde «top quality» per il controllo elettronico e il mantenimento dell'**umidità**, che può essere impostato dall'operatore con un **range variabile dal 10% al 90%** per seguire le esigenze che ogni tipo di carne richiede.

La grande flessibilità di KLIMA MEAT ti permette di poter scegliere il ciclo ideale per la maturazione della tua carne:

- **maturazione SLOW** processo lento di frollatura

- **maturazione FAST** processo che velocizza i tempi di frollatura tradizionali

In entrambi i casi KLIMA MEAT effettua una maturazione a secco.

ad un eccessivo periodo di maturazione.

I giorni richiesti per una buona maturazione dipendono dal tipo di carne, dalla pezzatura, dal peso, dalle caratteristiche organolettiche del prodotto, nonché dal tipo di processo di frollatura e dal risultato finale che si vuole ottenere.

I quattro elementi: temperatura, umidità, ossigeno e tempo sono strettamente legati l'uno all'altro. Questi parametri si possono calibrare secondo le proprie esigenze.

Per te che persegui la logica della piccola / media produzione di qualità e **necessiti di alternare lavorazioni diverse durante l'arco dell'anno** senza i problemi dati dalla stagionalità.

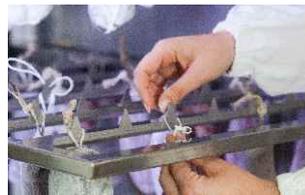
Quando la tradizione, quella che ci ha insegnato a lavorare le **materie prime senza additivi e conservanti**, incontra la tecnologia, è possibile **ottimizzare il lavoro** ed ampliare la propria produzione. I prodotti acquistano una "marcia in più", sono più sicuri, pur conservando i sapori tradizionali e questa maggiore qualità ne fa aumentare il valore commerciale.



Stagionatura salumi



Stoccaggio



Esclusivo sistema brevettato di barre a tutta lunghezza della camera di stagionatura o di telai, regolabili sia in senso orizzontale che verticale. Il particolare aggancio delle barre sui fianchi conferisce **stabilità e resistenza**, i particolari denti a triangolo agevolano le operazioni di carico e scarico. Questo sistema **evita l'utilizzo dei ganci, il problema dell'uso delle barre per appendere i salumi, e ottimizza lo spazio** in senso verticale. Le barre a "tutta lunghezza" permettono di sfruttare tutto il volume interno della cella, aumentando di conseguenza la produttività e facilitando notevolmente la movimentazione interna dei salumi.

Salumi

I cambiamenti climatici e la stagionalità, da una parte, le normative igienico sanitarie dall'altra, stanno limitando notevolmente la produzione artigianale capace di dare valore aggiunto al settore gastronomico di ogni paese.

Sempre più spesso il piccolo produttore è costretto ad abbandonare la produzione artigianale o a ricorrere ai preparati.

Con gli armadi KLIMA AGING SYSTEM abbiamo risolto questo problema, riuscendo a garantire agli operatori che vogliono **produrre e stagionare** i propri salumi **in qualsiasi stagione, uno standard qualitativo elevato del prodotto finito, nel rispetto delle norme vigenti e incrementando l'aspetto economico.**

- **Stagionatura di ogni insaccato con elevata qualità del risultato finale, indipendentemente dal posizionamento del prodotto appeso in camera.**
- **Maturazione uniforme della fioritura delle muffe nobili, che vengono periodicamente ossigenate sia in fase di stagionatura che in fase di affinatura.**
- **Possibilità di eseguire stagionatura a lenta maturazione oppure a rapida acidificazione.**
- **Flessibilità della produzione, che consente di introdurre contemporaneamente diverse tipologie di salumi e portarli a maturazione assieme, ovviamente con tempistiche diverse.**
- **Ricircolo dell'aria interna automatico, con possibilità di programmare l'estrazione dell'aria interna che, satura dei gas derivanti dai vari processi, potrebbe compromettere i risultati finali.**



Per versione SYSTEM. Touch screen capacitivo da 7", a colori con grafica ed icone ad alta risoluzione.

DimENTICATI manuali e istruzioni complicate!

Il touch screen della gamma SYSTEM è l'unico sul mercato con icone grafiche intuitive associate a programmi già impostati per ogni tipo di lavorazione. Per eseguirli o modificarli basta semplicemente selezionare l'icona desiderata.



Comando digitale per la gamma KLIMA BASIC. Facile e intuitivo.

Personalizza la tua produzione!

Hai l'esigenza di creare un programma personalizzato? Il **display touch screen** è facile ed intuitivo da usare e ti permetterà di personalizzare e memorizzare ogni singola fase delle lavorazioni.

La garanzia *Made in Italy*



KLIMA MEAT non poteva che essere un **prodotto Italiano**.

Gli armadi di maturazione KLIMA MEAT e KLIMA AGING sono costruiti senza compromessi, per svolgere al meglio quelle funzioni di maturazione / frollatura e ottenere ottimi risultati.

Innovazione tecnologica «unica sul mercato», componenti, produzione, passione e qualità 100 % italiana.

La qualità *Brevettata*



Nel progettare questa tecnologia, ci siamo focalizzati nel **ricreare il microclima** perfetto e le reazioni naturali, tradizionalmente sfruttate dall'uomo, per la maturazione della carne e la stagionatura dei salumi. KLIMA MEAT e KLIMA AGING sono il risultato delle migliori competenze presenti sul mercato; **sono brevettati e sono gli UNICI** che si differenziano, per le grandi prestazioni, dalle attuali tecnologie presenti sul mercato.



Elevato spessore di isolamento da 75 mm

Alti spessori di isolamento per assicurare la più bassa dispersione di energia e mantenere in camera l'uniformità di temperatura.

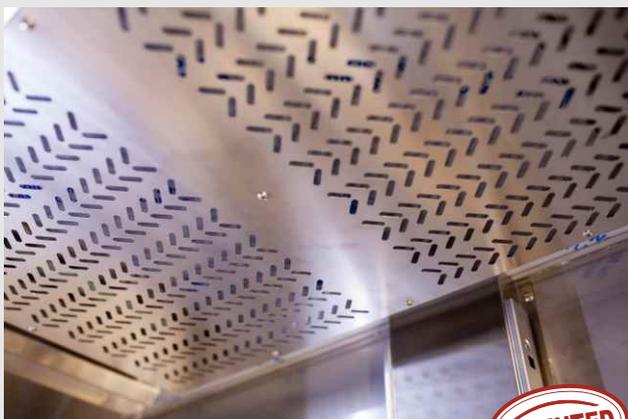


I migliori materiali

KLIMA MEAT è costruito in acciaio AISI 304 18/10 usando la migliore tecnologia e componenti «top quality» reperibili sul mercato. Finitura in scotch brite.



Ventilazione perfetta per una qualità indiscussa



KLIMA MEAT adotta un **sistema brevettato della ventilazione dell'aria** che canalizzata, viene fatta veicolare all'interno della camera sia in **senso orizzontale che in senso verticale**. Si crea così il **microclima ideale, che avvolge uniformemente** tutta la derrata posta in frollatura.

Il prodotto non viene investito direttamente e la **bilanciatura dell'aria consente di mantenere temperatura e umidità costante**, in ogni angolo della camera.

Durante il processo di maturazione o di stagionatura, non sarà più necessario movimentare periodicamente e alternare di posizione le carni e i salumi.



Tutto questo concorre a creare il microclima ideale ed unico **per una frollatura che non teme confronti.**



Luci Led

Illuminazione a LED per garantire la massima visibilità in ogni zona della camera. Nessuna variazione di temperatura in camera durante l'utilizzo, perchè le luci Led **non scaldano e durano 3 volte in più** rispetto ai tradizionali sistemi di illuminazione.



**Più capacità all'interno della camera.
Più convenienza!**

Nella scelta di un frigorifero professionale bisogna considerare attentamente anche la **capacità reale di stoccaggio**. L'apparecchiatura ideale è quella che permette, **a parità di dimensioni, di avere più spazio disponibile**, consentendo così un uso più razionale.

La nostra scelta tecnica è stata di **installare un evaporatore a filo cielo** ad alta efficienza collocandolo sopra la cella, **per poter aumentare la capacità** interna di carico .

Tutti i componenti utilizzati per la costruzione dei nostri armadi sono di produzione italiana o tedesca di massima qualità, ricercati e selezionati per garantire sempre affidabilità e prestazioni elevate.



Gruppo refrigerato monoblocco brevettato

Gruppo refrigerato monoblocco di nuova generazione che semplifica i lavori di manutenzione e non richiede personale specializzato in caso di interventi.

- classe climatica 5, tropicalizzato.
- Gas R290
- unità ad alta efficienza con gas refrigerante naturale HC-R290
- sbrinamento intelligente a gas caldo.
- basso consumo energetico



Il tuo
KLIMA®
brevettato

* **Basso consumo energetico**



ACCESSORI DI SERIE

Modello SYSTEM dotato di display touch-screen

per modelli 700-900

- n.5 coppia guide con griglia inox
- Oxigenklima

per modelli 1500

- n.10 coppie guide con griglia inox
- Oxigenklima

Modello BASIC dotato di display a comando digitale

per modelli 700-900

- n.4 coppia guide con griglia inox

per modelli 1500

- n.8 coppia guide con griglia inox

| | LINEA 700 lt | LINEA 900 lt | LINEA 1500 lt |
|---------------------|---------------|---------------|----------------|
| Capacità | 700 LT | 900 LT | 1400 LT |
| MEAT SYSTEM | | | |
| Porta vetro | KMS700PV | KMS900PV | KMS1500PV |
| Porta cieca | KMS700PC | KMS900PC | KMS1500PC |
| MEAT BASIC | | | |
| Porta vetro | KMB700PV | KMB900PV | KMB1500PV |
| Porta cieca | KMB700PC | KMB900PC | KMB1500PC |
| AGING SYSTEM | | | |
| Porta vetro | KAS700PV | KAS900PV | KAS1500PV |
| Porta cieca | KAS700PC | KAS900PC | KAS1500PC |
| AGING BASIC | | | |
| Porta vetro | KAB700PV | KABS900PV | KAB1500PV |
| Porta cieca | KAB700PC | KAB900PC | KAB1500PC |
| Dimensioni | 710x850x2115h | 920x805x2115h | 1500x850x2115h |
| Voltaggio | 230V/50/1 | 230V/50/1 | 230V/50/1 |

Dati tecnici non impegnativi

ACCESSORI SU RICHIESTA

- Sonda per la misurazione del PH per frollatura carni
- Filtro addolcitore acqua con testata per il generatore di umidità (trattamento dell'acqua obbligatorio per KLIMA MEAT)
- Coppia guide inox
- Griglie inox

OXIGENKLIMA (brevettato)
Sistema programmabile di ossigenazione, sanificazione e deodorizzazione della camera interna.



solo sui modelli MEAT SYSTEM e opzionale sui modelli AGING SYSTEM e BASIC

MISURATORE PH
Misuratore esterno pH con custodia, per la massima flessibilità e affidabilità.



COPPIA GUIDE CON GRIGLIA INOX AISI 304.

Il piano d'appoggio ottimale per il processo di maturazione. Permette all'umidità e alla ventilazione di avvolgere interamente le carni.

ZERNIKE
ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy

Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456

info@zernike.it

Skype: zernikeskype

www.zernike.it