





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 zaokrąglonym 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

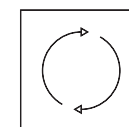




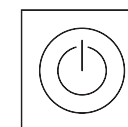
zdalny
dostęp
przez wi-fi
w
standardzie

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

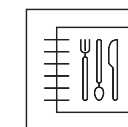
pełna kontrola
za pomocą aplikacji
Everlasting



Wizualizacja
trwającego
cyklu



Włączenie /
wyłączenie
urządzenia



Tworzenie
nowych receptur

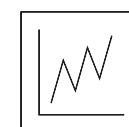
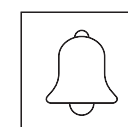
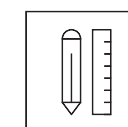


Diagram
trwającego cyklu



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 zewnętrzne a także przeszklenia przekształcają komorę w atrakcyjnie wyglądającą gablotę wystawową.

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Panele modułowe, łączone na zamk

Wykończenie zewnętrzne 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.

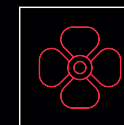
Oświetlenie LED (K 6500), zimne

AKCESORIA DODATKOWE

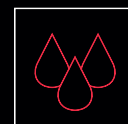
- » Półki i belki na mięso
- » Drzwi przeszkłone lub okna w panelach
- » Dodatkowe oświetlenie



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



Regulowana prędkość wentylacji



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



Lampa bakteriobójcza LED UVC w standardzie

Szeroka gama wymiarów

WYMIARY

Kubatura: od 3,5 m³ do 30 m³

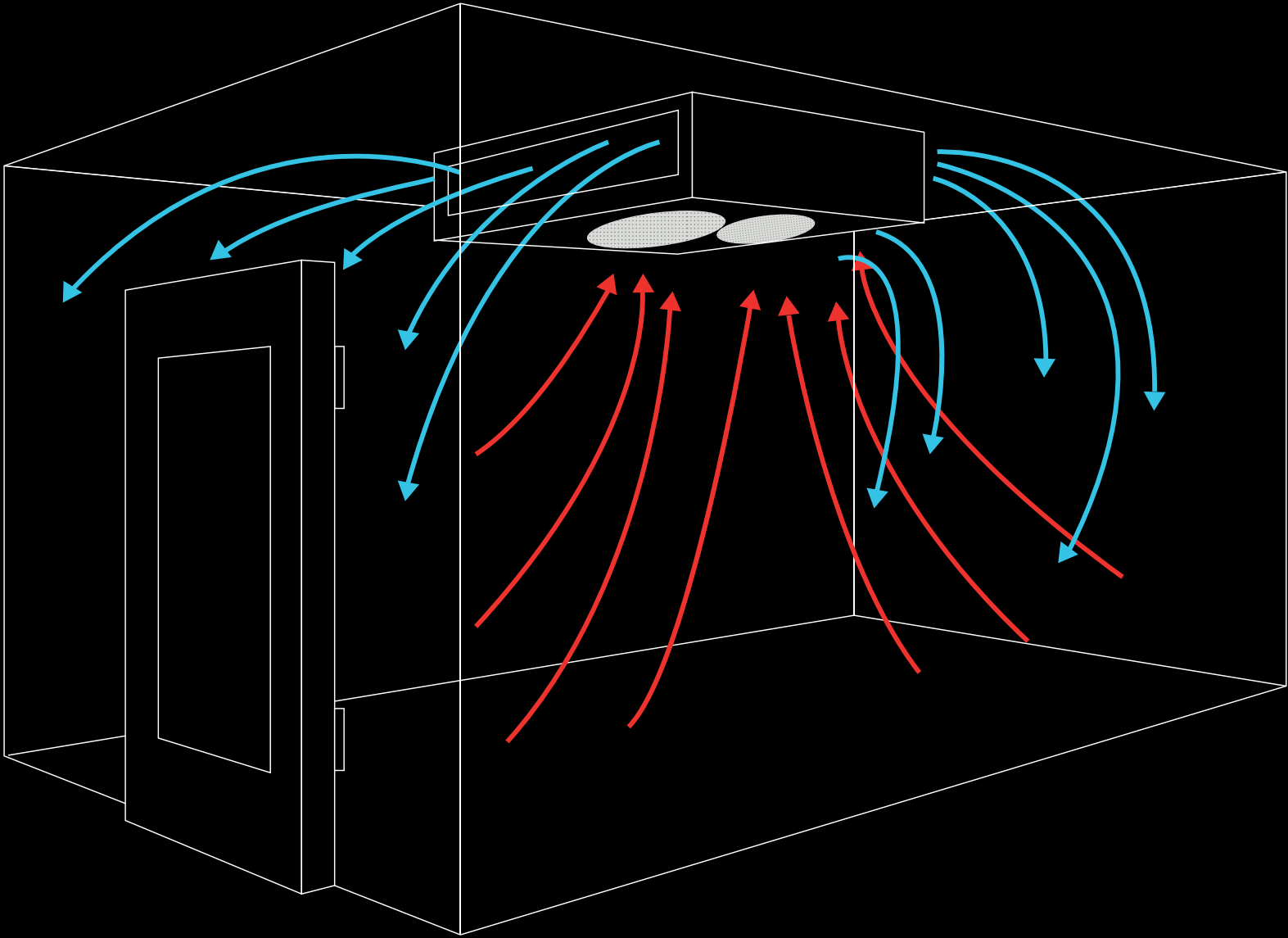
Światło drzwi: 800 x 1900 h mm

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

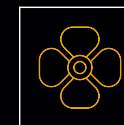
Chłodnica oraz agregat zewnętrzny zawarty w zestawie z komorą

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



Regulowana prędkość wentylacji



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

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

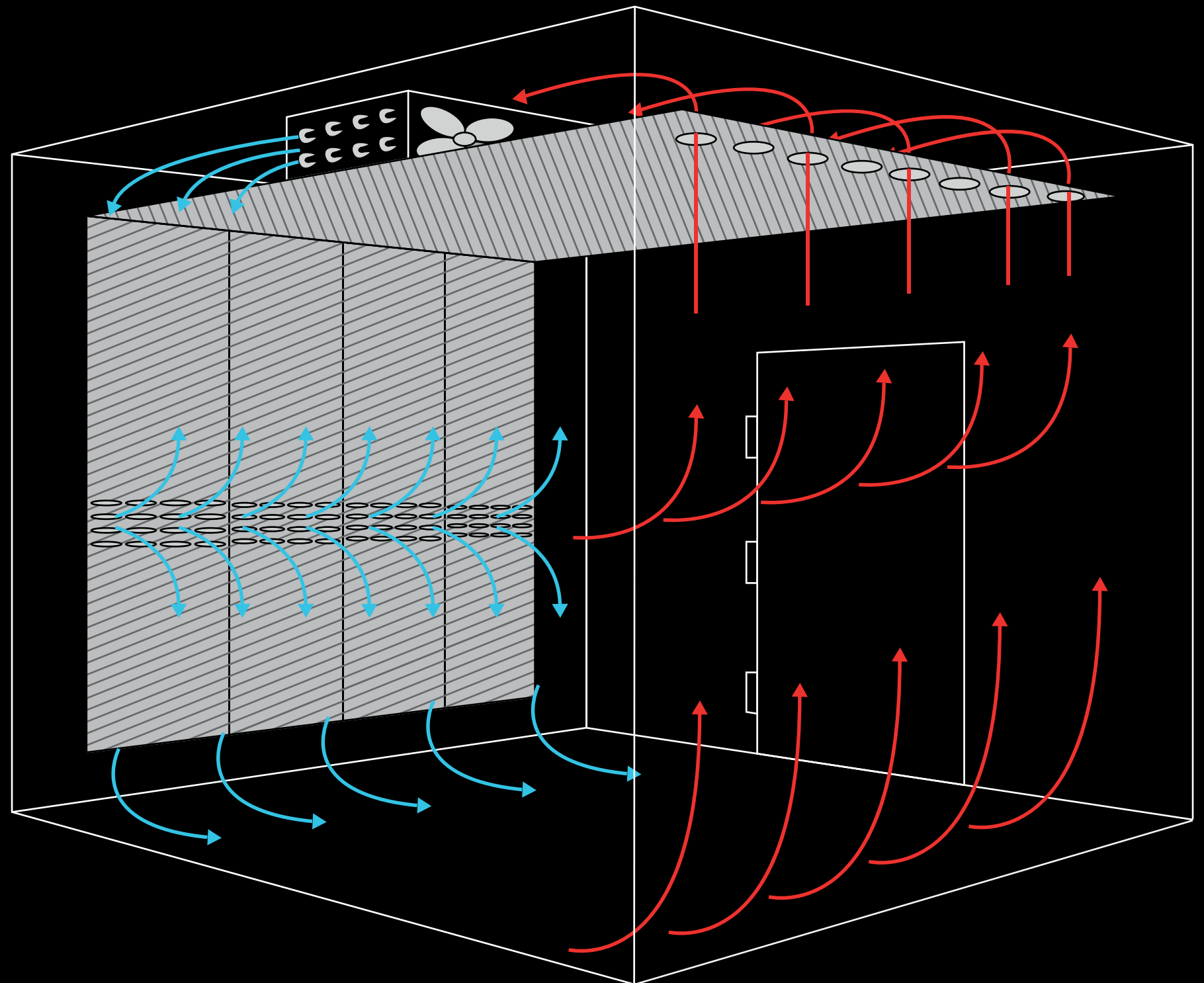
Światło drzwi:
1000 x 2000 mm

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 jednolite warunki w czasie trwania procesu.
- » WAGA
Waga do wstępnego ważenia wędlin oraz kontroli wagi w czasie trwania zaprogramowanego 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.



Stosowanie komponentów o niskiej emisji / niskim wpływie na środowisko.



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



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



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.



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



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

Nadażamy 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 33 841-11-29 / +48 33 841-11-50

lub napisz do nas:

biuro@italfrost.pl

ITAFLFROST Sp. z o.o.

Ul. Chemików 1 B81

32-600 Oświęcim

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