

all in one

CURING & RIPENING

salami and cheese

STAGIONATURA & AFFINAMENTO

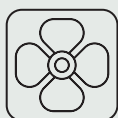
salumi e formaggi



Temperature
Temperatura
+0° / +30°C



Humidifier as standard equipment
Umidificatore di serie
40% ÷ 95%



Ventilation speed
HIGH / LOW
Velocità ventilazione
ALTA / BASSA

- Remote condensing unit
- Unità condensatrice remota



STANDARD EQUIPMENT

- Cold room is delivered with disassembled panels on pallet with packing by cardboard and nylon. Remote condensing unit and evaporator are delivered already tested without refrigerant but with nitrogen pressure (maximum distance for the connection 15 Mt.)

FORNITURA STANDARD

- La cella viene consegnata smontata a pannelli su pallet con imballo in legno, cartone e nylon. L'unità condensatrice remota e l'evaporatore vengono forniti già collaudati senza refrigerante ma in pressione d'azoto (distanza massima per il collegamento 15 Mt.)

TECHNICAL FEATURES - CARATTERISTICHE TECNICHE

- Powerful evaporators in copper/aluminium with protective painting
 - Refrigeration system (with remote condensing unit) equipped with generously dimensioned evaporator to ensure high humidity and high power even in case of low ventilation speed
 - ST class (max +38°C) air-cooled remote condensing unit with housing
 - Evaporator and condensing unit are supplied with positive nitrogen pressure
 - Evaporator with drain pipes to carry condensing water to the outside
 - Automatic defrosting with electrical heater
 - Humidifier with electrical heater boiler (water connection required)
 - R452A refrigerant (GWP 2141 / refrigerant not included)
 - Electronic control panel with 7" touch-screen display
 - Quick setting and visualization of temperature, humidity, ventilation speed, air exchange and work-rest
 - Controlled parameters for each phase: temperature, humidity, fan speed, phase duration
 - Internal temperature and humidity are constantly visualized on display
 - Visualization of value average for temperature and humidity as detected during the recipe
-
- Evaporatori in rame/alluminio di grande superficie con verniciatura protettiva
 - Impianto frigorifero (con gruppo remoto) evaporatore ampiamente dimensionato per assicurare elevata umidità e potenza anche in caso di bassa velocità di ventilazione
 - Unità condensatrici ad aria carenate in classe ST (max +38°C)
 - Evaporatore e unità condensatrice sono forniti in pressione positiva di azoto
 - Evaporatore con tubazioni di scarico per espellere all'esterno l'acqua di condensa
 - Sbrinamento automatico con resistenza elettrica
 - Umidificatore con boiler a resistenza elettrica (è necessario il collegamento idrico)
 - Refrigerante R452A (GWP 2141/ refrigerante non fornito)
 - Pannello comandi elettronico con display touch screen da 7"
 - Impostazione rapida e visualizzazione della temperatura, dell'umidità, della velocità di ventilazione, dei ricambi d'aria e di marcia-sosta
 - Parametri controllati per ogni fase; temperatura, umidità, velocità ventola, durata della fase
 - Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne
 - Visualizzazione della media dei valori di temperatura e umidità rilevati durante la ricetta

INTERNAL FEATURES - CARATTERISTICHE INTERNE

- Cold room with modular hooked panels
 - Without floor panels; walls are fixed on the ground by hygienic pvc profiles
 - Internal/external covering in white nontoxic food-grade plastic-coated steel
 - 70 mm insulation thickness by environment-friendly polyurethane
 - Internal rounded corners, internal light with led spotlights
 - False ceiling and wall ventilation channel in AISI 304 stainless steel
-
- Cella a pannelli modulari agganciati
 - Senza pavimento prefabbricato, pareti fissate a terra con profili sanitari in pvc
 - Rivestimento interno/esterno in acciaio plastificato bianco atossico alimentare
 - Isolamento di 70 mm in poliuretano ecologico, illuminazione interna con faretti a LED
 - Angoli interni arrotondati
 - Controsoffitto e canale di ventilazione a parete in acciaio inox AISI 304

EXTERNAL FEATURES - CARATTERISTICHE ESTERNE

- Standard hinged door with net passage 1000x2000H
 - Electronic control panel with 7" touch-screen display
 - Key-lock
-
- Porta standard su cerniere con luce netta 1000x2000H
 - Pannello comandi elettronico con display touch screen da 7"
 - Chiusura con chiavi

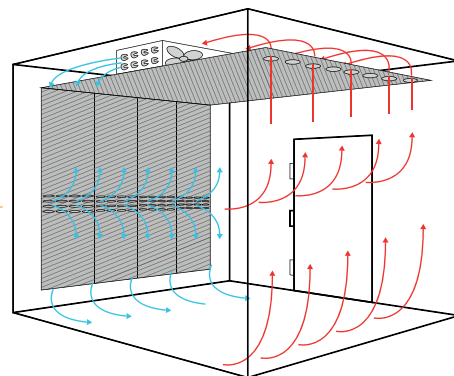


HACCP data and alarm recording
Registro dati e allarmi HACCP

all in one

8 pre-set recipes
150 programmable recipes
20 phases for each recipe

8 ricette preimpostate
150 ricette programmabili
20 fasi distinte per ogni ricetta



The air distribution system consists in AISI 304 S/S wall channels. The air flow on the products is uniform and indirect in order to ensure a homogeneous curing and to avoid defects on the product surface.

Il sistema di distribuzione dell'aria è costituito da una canalizzazione a parete in ACCIAIO INOX AISI 304. Il flusso d'aria ricreato all'interno della cella è uniforme e indiretto sui prodotti in modo da evitare danni alla superficie degli stessi e assicurare una stagionatura omogenea.



REMOTE CONNECTION AS STANDARD EQUIPMENT

meatico connects automatically to cloud via Wi-Fi network, allowing to remotely manage operation and parameters of your cabinet or cold room.

COLLEGAMENTO REMOTO DI SERIE

meatico si collega automaticamente al cloud tramite rete Wi-Fi, permettendo di gestire da remoto il funzionamento ed i parametri dell'armadio o della cella.

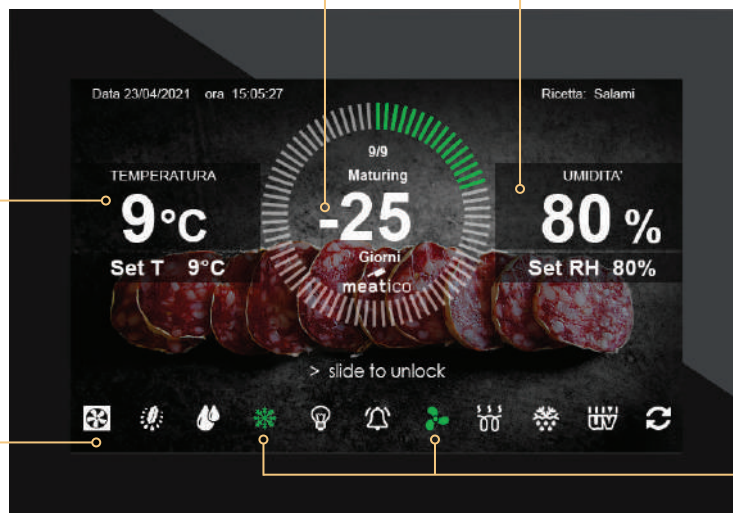


Remaining time of the current phase
Tempo rimanente della fase in corso

Humidity and set constantly visualized on display
Visualizzazione costante dell'umidità interna e set impostato

Internal temperature and set
Temperatura interna e set impostato

Function icons
Icone funzioni



Display of active functions
Segnalazione funzioni attive

USB port to upload/download recipes, parameters, data log and possible software update
Porta USB per import/export ricette, parametri, dati registrati ed eventuale aggiornamento del software



Multilingual menu
Menu multilingua

Dedicated home page background according to the ongoing recipe (charcuterie, cheese)
Sfondo home page dedicato in funzione della ricetta in corso (salumi, formaggi)

Temperature, humidity, weight and Ph chart visualization (optional)
Grafici di temperatura, umidità, peso e Ph (optional)

Total control via EVERLASTING APP - Totale controllo tramite APP EVERLASTING



Running cycle visualization
Visualizzazione ciclo in corso



Appliance start / stop
Accensione e spegnimento dell'apparecchio



Trend diagram visualization of running cycle
Visualizzazione grafico ciclo in corso



Warning and management of possible alarms
Avviso e gestione di eventuali allarmi



Creation of new recipes
Creazione di nuove ricette



Parameter visualization and adjustment
Visualizzazione e modifica parametri