





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

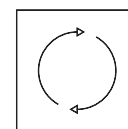




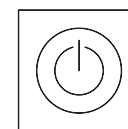
zdalny
dostęp
przez wi-fi
w
standardzie

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

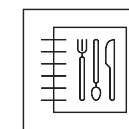
pełna kontrola
za pomocą aplikacji
Everlasting



Wizualizacja
trwającego
cyklu



Włączenie /
wyłączenie
urządzenia



Tworzenie
nowych receptur

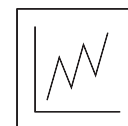
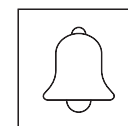
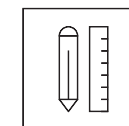


Diagram
trwającego cyklu



Ostrzeżenia i zarządzanie
alarmami



Wizualizacja
i dostosowanie
parametrów

storage

Meatico storage jest wisienką na torcie wynikającą z potrzeby dostarczenia klientom kompletnej gamy urządzeń do zaspokojenia wszystkich potrzeb: od sezonowania do przechowywania.

Minimalistyczny i jednocześnie elegancki design pozwala zarówno restauratorom jaki i rzeźnikom stworzyć kącik, który uzupełnia wyposażenie ich pomieszczeń.

Doskonałość urządzeń do sezonowania **meatico** łączy się z profesjonalizmem **meatico storage** (szaf do przechowywania).

→ mięso

WYPOSAŻENIE

storage 400:

3 komplety półek GN 2/1, drucianych, nierdzewnych
Lampa bakteriobójcza UVC LED

storage 700:

4 komplety półek GN 2/1, drucianych, nierdzewnych
Lampa bakteriobójcza UVC LED

storage 1500:

8 kompletów półek GN 2/1, drucianych, nierdzewnych
Lampa bakteriobójcza UVC LED

STEROWNIK DOTYKOWY

Prosty i przyjazny użytkownikowi sterownik z dotykowym ekranem.

AKCESORIA DODATKOWE

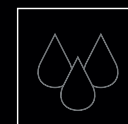
- » Cokół (mod. 700-1500)
- » Koła (mod. 700-1500)
- » Moduł Wi-Fi



Zakres temperatur:
T° 0 / +10°C



Wersja ZIELONA na czynnik R290
również dostępna



Zarządzanie wilgotnością:
WYSOKA ÷ NISKA
Bez przyłącza świeżej wody



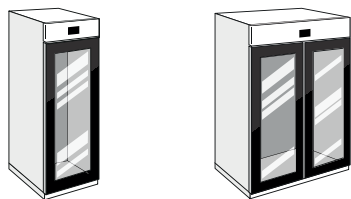
Lampa bakteriobójcza LED
UVC w standardzie

dostępne modele

storage – storage GREEN

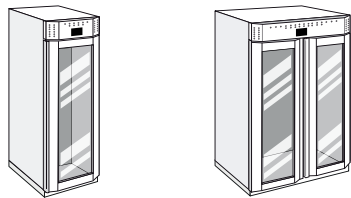
glass

Obudowa AISI 304 S/S z wykończeniem Scotch Brite. Wnętrze AISI 304 S/S.
Drzwi szklane z anodowanymi na czarno profilami i potrójnym szkleniem.



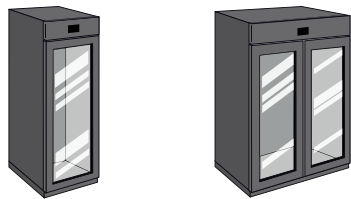
vip

Obudowa AISI 304 S/S z wykończeniem Scotch Brite. Wnętrze AISI 304 S/S.
Drzwi szklane z ramą ze stali nierdzewnej S/S.



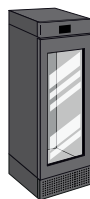
black

Obudowa z plastyfikowanej na czarno stali.
Wnętrze AISI 304 S/S.
Drzwi szklane.



black glass (mod.400)

Obudowa z plastyfikowanej na czarno stali.
Wnętrze AISI 304 S/S.
Drzwi szklane z anodowanymi na czarno profilami i potrójnym szkleniem.



WYMIARY I MAKSYMALNY ZAŁADUNEK

model 400:

L 600 x P 600 x H 1935 mm

80 kg mięsa

model 700:

L 750 x P 850 x H 2080 mm

150 kg mięsa

model 1500:

L 1500 x P 850 x H 2080 mm

300 kg mięsa

Krok 1 Sezonowanie



Krok 2 Przechowywanie



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.



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