





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
- » Łatwe czyszczenie wnętrza dzięki zaokrąglonym narożnikom oraz półką i wspornikom, które można zdemonować 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

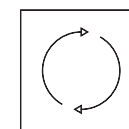




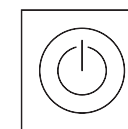
zdalny
dostęp
przez wi-fi
w
standardzie

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

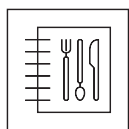
pełna kontrola
za pomocą aplikacji
Everlasting



Wizualizacja
trwającego
cyklu



Włączenie /
wyłączenie
urządzenia



Tworzenie
nowych receptur

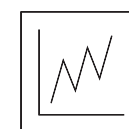
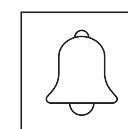
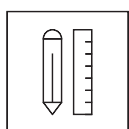


Diagram
trwającego cyklu



Ostrzeżenia i zarządzanie
alarmami



Wizualizacja
i dostosowanie
parametrów

meat

DRY AGING

meat jest idealnym narzędziem, aby w bezpieczny i profesjonalny sposób poświęcić się wyłącznie dojrzewaniu na sucho. Obecnie coraz więcej restauracji i rzeźników decyduje się bezpośrednio śledzić proces peklowania i suszenia na sucho najlepszych kawałków mięsa, w celu zaoferowania klientowi unikalnego i wysokiej jakości produktu. Meatico tworzy bezpieczne, chronione i kontrolowane środowisko dzięki zaawansowanej technologii i wieloletniemu doświadczeniu naszej firmy w profesjonalnym chłodnictwie. Eleganckie wzornictwo i dbałość o szczegóły sprawiają, że produkty te szczególnie nadają się do ekspozycji, aby umożliwić klientom śledzenie procesu suszenia na sucho, krok po kroku.

➔ mięso

WYPOSAŻENIE

meat 150:

2 kpl półek drucianych, nierdzewnych, 480x480 mm
Lampa UVC LED

meat 400:

4 kpl półek drucianych, nierdzewnych, 480x480 mm
Lampa UVC LED

meat 700:

3 kpl półek drucianych, nierdzewnych, 480x480 mm
Belka na haki do mięsa + 2 haki nierdzewne
Lampa UVC LED

meat 1500:

6 kpl półek drucianych, nierdzewnych, 480x480 mm
2 belki na haki do mięsa + 4 haki nierdzewne
Lampa UVC LED

MEATouch PANEL

Intuicyjny i łatwy w obsłudze, kolorowy panel dotykowy.

Moduł Wi-Fi do zdalnego zarządzania w standardzie.

AKCESORIA DODATKOWE

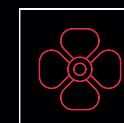
- » Cokół dolny (na 3 strony)
- » Sonda PH
- » Sonda temperatury, szpikulec
- » Belka na haki do mięsa (mod. 400)



Wersja ZIELONA na czynnik R290
również dostępna



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



Regulowana prędkość wentylacji



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



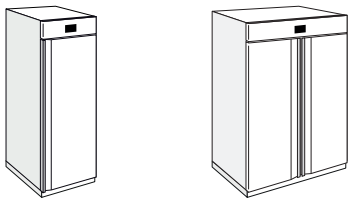
Lampa bakteriobójcza LED
UVC w standardzie

dostępne modele

meat – meat GREEN

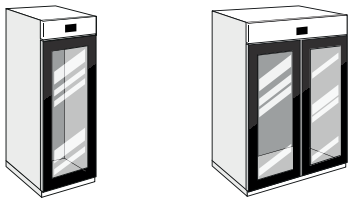
inox

Obudowa AISI 304 S/S z wykończeniem Scotch Brite.
Wnętrze AISI 304 S/S oraz pełne drzwi.



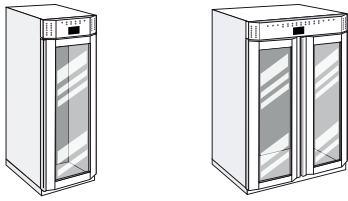
glass

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



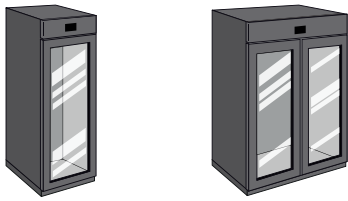
vip

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



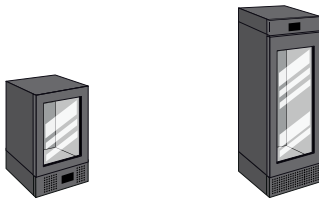
black

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



black glass (mod.150-400)

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 150: L 600 x P 600 x H 910 mm	model 400: L 600 x P 600 x H 1935 mm	model 700: L 750 x P 850 x H 2080 mm
35 kg mięsa	80 kg mięsa	150 kg mięsa

model 1500:
L 1500 x P 850 x H 2080 mm

300 kg mięsa

Nowość!
Mały rozmiar,
Duży biznes



MEAT 150



MEAT 400

meat panorama

DRY AGING

meat panorama jest skierowana do tych, którzy chcą połączyć całkowicie bezpieczne sezonowanie ze świetną prezentacją produktów.

Przeszkłony przód i tył oraz wykończenie ze stali nierdzewnej polerowanej na lustro sprawia, że **meat panorama** będzie unikatowym urządzeniem w każdym miejscu.

Drobne kawałki mięsa i delikatny proces dojrzewania na sucho są... lepiej uwydatnione wewnątrz tego urządzenia, które staje się protagonistą restauracji lub sklepu mięsnego.

➔ mięso

WYPOSAŻENIE

meat panorama 700

1 belka na haki na mięso + 2 haki nierdzewne
3 komplety półek GN 2/1, drucianych, nierdzewnych
Lampa bakteriobójcza UVC LED

meat panorama 1500

2 belki na haki na mięso + 4 haki nierdzewne
6 kompletów półek GN 2/1, drucianych, nierdzewnych
Lampa bakteriobójcza UVC LED

MEATouch PANEL

Intuicyjny i łatwy w obsłudze, kolorowy panel dotykowy.

Moduł Wi-Fi do zdalnego zarządzania w standardzie.

AKCESORIA DODATKOWE

- » Cokół (na 4 strony)
- » Sonda PH
- » Sonda temperatury, szpikulec



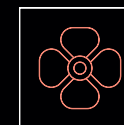
Wersja ZIELONA na czynnik R290
również dostępna



Zakres temperatury:
T° 0 / +10°C



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



Regulowana prędkość wentylacji



Lampa bakteriobójcza LED
UVC w standardzie



dostępne modele

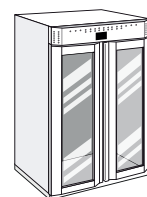
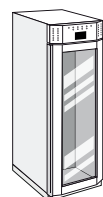
meat panorama – meat panorama GREEN

vip

Obudowa AISI 304 S/S z wykończeniem Scotch Brite..

Wnętrze AISI 304 S/S.

Drzwi szklane oraz przeszklony "tył".

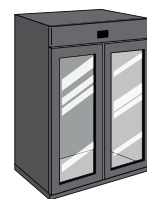


black

Obudowa z plastyfikowanej na czarno stali.

Wnętrze AISI 304 S/S.

Drzwi szklane oraz przeszklony "tył".



WYMIARY ORAZ MAKSYMALNY ZAŁADUNEK

1 drzwi:

L 750 x P 850 x H 2080 mm

150 kg mięsa

2 drzwi:

L 1500 x P 850 x H 2080 mm

300 kg mięsa



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