



Stagionatore

La stagionatura perfetta come vuoi tu.
The perfect tailor-cut seasoning!



Stagionatore

Armadi / Refrigerated Cabinets

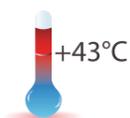
La vostra esperienza nella cura e preparazione di prodotti artigianali, l'utilizzo di carni di alta qualità, la sapiente scelta di spezie e aromi naturali non devono essere messe a rischio dall'imprevedibilità del nostro clima. La gamma di stagionatori valorizza al meglio il tuo prodotto artigianale durante il delicato processo di stagionatura. Controllando temperatura, umidità e ventilazione i nostri sistemi garantiscono un clima di stagionatura ideale.

Your experience, the choice of high-quality meat, the right selection of natural flavours and spices, mustn't be put at risk by unstable weather. Our range of "Stagionatori" cabinets enhances your product during the delicate process of seasoning, by controlling the temperature, humidity and ventilation levels. Our systems provide the ideal climate throughout the year.

INOX 304 18/10

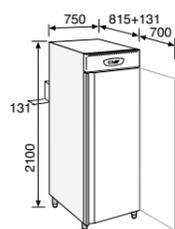


75 mm.

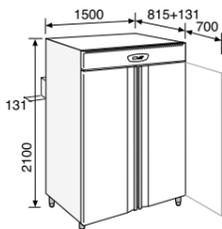


+43°C

Ideale anche per la stagionatura di formaggi
Also ideal for seasoning cheese



STAGIONATORE 700
Capacità - Capacity 100 Kg
+2°+25°C
40% - 95% U.R.
GLASS +2°+25°C
40% - 95% U.R.



STAGIONATORE 1500
Capacità - Capacity 200 Kg
+2°+25°C
40% - 95% U.R.
GLASS +2°+25°C
40% - 95% U.R.

Prodotto in Italia

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



Perché scegliere uno stagionatore Everlasting?

- Affidabile
- Efficiente, i vostri salumi pronti in 30 giorni
- Facile utilizzo, nessuna esperienza richiesta (controllo automatico della temperatura e dell'umidità)
- Preciso, un clima ideale per la stagionatura tutto il tempo dell'anno
- Facile installazione e manutenzione
- Flessibile, utilizzabile come stagionatore, conservatore o per ciclo specifico "Frollatura carni"
- Durevole, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 sia interno che esterno.

Why choosing our refrigerated cabinet Stagionatore?

- Reliable
- Efficient, your cold cuts will be ready in 30 days
- Easy to use, no previous experience needed (automatic temperature and humidity control)
- Precise, providing the ideal climate for seasoning all year long
- Easy installation and maintenance
- Flexible, it can be used as seasoner, storage container, or for the specific "meat dry-aging" cycle
- Durable, entirely built in AISI 304 stainless steel, both internally and externally.



Carne - Meat

Salumi - Meats

Formaggi - Cheese



Stagionatore

Armadi / Refrigerated Cabinets

Frollatura carne
Meat dry-aging



Avere il controllo su ogni funzione **non è mai stato così facile**
Have control over every function **has never been easier**

Lo stagionatore Everlasting non è un semplice frigorifero ma uno strumento indispensabile in grado di garantirvi profitti assicurati. Sarete voi a controllare il clima e quindi il tempo di maturazione sarà esattamente quello necessario al vostro prodotto senza ritardi dovuti alla variabilità climatica.

Everlasting Stagionatore is not a simple refrigerator, but an essential tool capable of guaranteeing profit. You will be able to manage the climate conditions, and therefore the time of seasoning will be exactly the one your product needs, without any delays due to climatic instability.



Standard (Serie)

• Pannello di controllo con ampio display LCD alfanumerico retro illuminato • menù disponibile in 5 lingue a scelta • visualizzazione costante dello stato di funzionamento • fino a 20 cicli programmabili di cui 2 già preimpostati in fabbrica • gestione fino a 6 fasi distinte per ogni ciclo • visualizzazione e registro allarmi con buzzer di segnalazione • funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi

• Electronic control panel with alphanumeric and backlit LCD, menu available in 5 different languages • constant visualization of the status of operation • 20 programmable cycles with 2 already pre-set ones in factory • every cycle gives you the possibility of managing 6 different phases • temperature alarm management and dirty condenser alarm with buzzer • HACCP function with memorization of all events

Ciclo specifico per la frollatura carne.

Indispensabile per ottenere il massimo della morbidezza e gusto dalla carne per bistecche.

Mantenere la carne ad una temperatura tra 0 e 3°C con una umidità controllata attorno al 90%, consente (in un tempo medio di 15/30 gg, dipende dal tipo di carne,) di ottenere un prodotto tenero e succoso che esalterà il massimo del gusto con una appropriata cottura.

Meat dry-aging cycle.

Meat dry-aging cycle.

Essential for obtaining maximum tenderness and flavour from beef meat. Keeping meat at a temperature between 0 and 3°C, with controlled humidity at around 90%, allows (in an average time of 15/30 days, depending on the type of meat) for obtaining a tender and juicy product, ready to be exalted with proper cooking.

Un solo frigorifero **molteplici usi**
One refrigerator, **multiple uses**



Advanced (Optional)

• Display Touch screen capacitivo da 7" a colori • grafica ad icone ad alta risoluzione semplice ed intuitiva • software evoluto di facile utilizzo • 20 cicli programmabili di cui 2 già preimpostati in fabbrica • gestione fino a 21 fasi distinte per ogni ciclo • porte USB e Micro SD incluse

• TFT 7" high-definition display, led backlighting and capacitive touch screen • simple and intuitive graphics with high-resolution icons • evolved user-friendly software • 20 programmable cycles with 2 already pre-set ones in factory • every cycle gives you the possibility of managing 21 different phases • Devices: USB 2.0 and microSD



Caratteristiche costruttive

• spessore di isolamento 75 mm • acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati • supporti per barre portasalumi facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi • gruppo refrigerante ventilato di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza • pannello comandi elettronico con cicli di lavoro facilmente programmabili e personalizzabili • vaschetta esterna di raccolta condensa • umidificatore incorporato • estrattore automatico per ricambio aria • sbrinamento automatico • porte autochiudenti • illuminazione interna a led • chiusura con chiave

Technical features

• 75 mm insulation thickness • AISI 304 stainless steel • internal rounded corners • support bars for hanging salami, easily removable without specific tools • external condensate drain pan • built-in humidifier • automatic suction fan for air exchange • air-cooled easily-extractable monoblock refrigerating unit • electronic control panel • automatic defrost • self-closing doors • internal led light • key-lock

Grazie ad un collaudato sistema di canali di aereazione i vostri prodotti avranno sempre un'omogenea distribuzione dell'aria a garanzia di una perfetta stagionatura.

Thanks to a tested system of aeration channels, your products will always benefit from a regular distribution of air, allowing for a perfect seasoning.



Facile Manutenzione:

Sistema refrigerante a monoblocco di nostra produzione, tropicalizzato per temperatura ambiente fino a +43°C, silenzioso e a ridotti consumi energetici

Easy Maintenance

Refrigerant monoblock system manufactured in our facilities, tropicalized for temperature up to +43°C, silent and energy-saving.

L'ambiente ideale per i vostri prodotti
The ideal environment for your products





• Everlasting s.r.l. si riserva il diritto di modificare le informazioni contenute in questo catalogo senza nessun avviso previo. La riproduzione anche parziale dei contenuti di questo catalogo può avvenire solo con il consenso di Everlasting s.r.l.
• Everlasting s.r.l. reserves itself the right to modify the information on this catalogue without any advance notice. The reproduction of the contents of this catalogue, even if partial, can occur only with the consent of Everlasting s.r.l.



EVERLASTING s.r.l.
46029 SUZZARA (MN) - ITALY - S.S. Cisa km.161
Tel.+39-0376-521800 (4 linee r.a.) - Telefax +39-0376-521794
<http://www.everlasting.it> e-mail: everlasting@everlasting.it