

# KLIMA<sup>®</sup> AGING

AFFINAGE et  
VIEILLISSEMENT



**KLIMA<sup>®</sup>  
AGING**

AFFINAGE et  
VIEILLISSEMENT

### Les avantages de nos brevets



SECHAGE HOMOGENE  
AVEC UN SYSTEME DE  
DIFFUSION D'AIR UNIQUE



CHARGEMENT ET  
DÉCHARGEMENT  
FACILE ET RAPIDE DU  
PRODUIT SUSPENDU

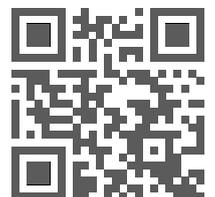


made in Italy



**Boucherie Rémy,  
Grenoble  
- France -**

*"... Je pense que définir KLIMA AGING seulement comme un affineur est un euphémisme. Depuis que j'ai placé cet armoire à l'entrée de ma boucherie, mes ventes ont augmenté. Maintenant, je peux partager toutes les phases de l'affinage avec le public, ce qui augmente ma transparence et encourage le client à en acheter ... toutes les saucissons séchés sont réservées avant même qu'elles soient prêtes! ..."*



link au film



## LES MÉRITES D'UNE BONNE AFFINAGE

✓ **APPARENCE**  
*Floraison uniforme  
des moisissures  
nobles*

✓ **TOUCHER**  
*Viande compacte  
et sèche*

✓ **COULEUR**  
*Rosé uniforme avec  
des parties grasses  
blanches*

## La garantie Made in Italy



CONÇU ET CONSTRUIT  
PAR ZERNIKE

**KLIMA AGING** est entièrement conçu et fabriqué en Italie en utilisant, sans compromis, des matériaux de haute qualité et une technologie de pointe.  
**Innovation technologique, composants, production, passion et qualité 100% italienne pour obtenir un'affinage parfaite.**

## Qualité Brevetée



TITULAIRE DE  
DEUX BREVETS

En concevant **KLIMA AGING**, nous nous sommes concentrés sur la recréation du microclimat parfait et des réactions naturelles, traditionnellement exploitées par l'homme, pour le séchage des saucissons et le vieillissement des fromages. Partant de ces hypothèses, nous avons conçu un produit pour **affinage et séchage unique** sur le marché, équipé d'une technologie intuitive **combinant nos brevets sur la ventilation et la manipulation de la viande guérie à nos recettes personnalisées, adaptées à tous les besoins.**

**ZERNIKE**  
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

# KLIMA AGING

*... une proposition diversifiée  
pour chaque besoin ...*

**KLIMA AGING** est conçu pour ceux qui veulent affiner et sécher des charcuteries ou vieillir des fromages. Lorsque la tradition, celle qui nous a appris à travailler des **matières premières sans additifs** ni conservateurs, rencontre la technologie, il est **possible d'optimiser le travail** et d'accroître sa production.

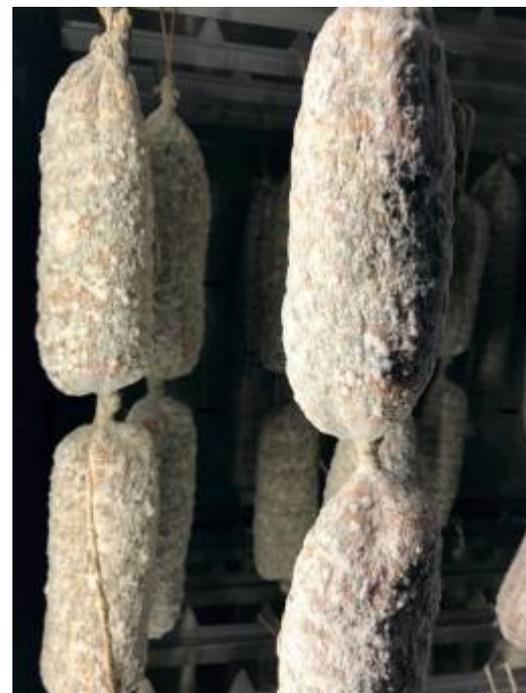
**KLIMA AGING** combine technologie et simplicité, rendant le processus de vieillissement facile à réaliser et à la portée de tous: restaurants, fermes de vacances, boucheries, petites fermes et laiteries.

De conception moderne et épurée, en acier inoxydable AISI 304 (adapté au contact alimentaire conformément à la législation communautaire), isolé au cyclopentane pour garantir une isolation thermique optimale, **KLIMA AGING est doté de brevets qui le rendent unique sur le marché.**

Chaque fonction est affichée sur l'écran tactile avec des icônes intuitives, créées par nous personnellement, grâce auxquelles il est facile de contrôler et de modifier toutes les phases du processus et les paramètres définis.

La précision de la commande électronique permet **une gestion précise de la température, de l'humidité et de la circulation de l'air à l'intérieur de la chambre**, ce qui permet de reproduire les conditions idéales pour un **affinage de qualité, même sans l'utilisation d'additifs ou conservateurs.**

*Usine de saucisses TRENTINO  
- Nago Torbole - TN - Italie*



# Ventilation homogène pour un microclimat parfait

BREVETÉ

Le système breveté "V-O" pour la diffusion de l'air à l'intérieur de l'armoire, unique sur le marché, est l'un des détails qui fait de **KLIMA AGING** l'armoire le plus innovant du secteur.

La phonométrie asymétrique du dossier a été étudiée "ad hoc" grâce à l'utilisation d'anémomètres, afin de garantir une ventilation et un séchage homogène de toutes les boyaux à saucisses mises en maturation.

L'air est en effet canalisé à la fois horizontalement et verticalement afin de maintenir une température et une humidité constantes dans tous les coins de l'armoire et d'enrouler en manière iniforme les saucisses.

**Vous n'aurez plus à déplacer les saucisses à l'intérieur du cabinet** avec des avantages évidents dans l'organisation du travail.



*Boucher et  
propriétaire  
LA BOTTEGA  
DEL MAIALE  
- Italie -*

*"... Avec Klima Aging, je peux affiner et vendre de la charcuterie toute l'année, ce qui résout le problème de la saisonnalité ..."*



*Détail du système d'aération irrégulière du dos*

# Avantages

---

- ✓ **Affinage parfait de chaque saucisse, quelle que soit sa position** dans la chambre.

---

- ✓ **Floraison uniforme** et contrôlée des moisissures nobles.

---

- ✓ Possibilité de **faire varier la vitesse** d'affinage **en exécutant des programmes à séchage lent ou rapide.**

---

- ✓ **Des périodes de repos automatiques** pour permettre à l'humidité de migrer de l'intérieur vers l'extérieur du boyaux et **éviter un séchage excessif et inégal.**

---

- ✓ **Remplacement automatique de l'air** permettant la ré-oxygénation des moisissures, **en extrayant l'air intérieur** qui, **saturé des gaz** issus des différents processus de vieillissement, pourrait compromettre le résultat final.

**Boucher et  
propriétaire  
RAIS SRL  
- Cagliari -  
- Italie -**



*"... Grâce à Klima Aging, j'ai réussi à diversifier, à varier et à augmenter l'offre dans mes boucheries. Maintenant, en sélectionnant l'icône du programme souhaité, je peux alterner différents affinages tels que bol de porc, des pancettas ou des saucisses. Je suis très satisfait et je ne peux que recommander cet affineur ! ..."*

## Stockage

**Exclusif système breveté de châssis de suspension** à 48 dents avec des dents triangulaires spéciales qui facilitent le chargement et le déchargement des saucisses.

Ces châssis évitent l'utilisation de crochets et optimisent l'espace verticalement, ce qui résout les difficultés normalement rencontrées lors de l'utilisation de barres classiques.

Grâce aux châssis, tout le volume interne de la cellule est exploité, ce qui augmente la productivité et facilite considérablement le mouvement des charcuteries.

En faisant glisser le châssis sur des guides spéciales, chaque boyau à saucisse peut être suspendu ou retiré individuellement, sans avoir à déplacer les autres.





*Pour version SYSTEM. Ecran tactile de 7" en couleur avec des graphiques et des icônes en haute résolution*

## *Oubliez les manuels et les instructions compliqués!*

L'écran tactile de la gamme SYSTEM est le seul du marché à posséder des icônes graphiques intuitives associées à des programmes déjà définis pour chaque type de traitement. Pour démarrer le processus d'affinage, sélectionnez simplement l'icône souhaitée.



*Pour version EASY. facile et intuitive.*

## *Personnalisez votre production!*

Avez-vous besoin de créer un programme personnalisé?  
**KLIMA AGING** a une unité de commande simple et intuitive qui vous permettra de personnaliser et de mémoriser chaque phase de votre travail.

# Télédiagnostic et Télégestion

---



*Utilisateur final,  
Stanislav  
Simonyan,  
passionné de boyaux  
à saucisses faite  
à la maison  
- Espagne -*

*"... Bien que j'ai déjà fait plus de dix sortes de saucisses et d'autres produits de charcuterie, j'ai encore le sentiment que ce n'est même pas ce que cette chambre permet de réaliser, il y a encore beaucoup à faire.*

*Le parfait fonctionnement automatique parfait et le control effectué par un dispositif à distance du Klima Aging me permettent de ne pas passer tout mon temps en face de l'armoire mais, au contraire, de voyager partout dans le monde, sachant que mes saucisses sont entre bonnes mains ..."*

La technologie innovante de télédiagnostic et de gestion à distance présente sur notre **KLIMA** permet **une connexion à distance à l'unité de contrôle de la machine** pour une surveillance constante de les boyaux a saucisses placée en maturation, assurant fiabilité et qualité.

Mais ce n'est pas tout!

À distance, via un PC, une tablette ou un smartphone, il est possible d'effectuer un large éventail d'opérations telles que la configuration, la programmation et le test des différents composants.

Un exemple?

Le client peut modifier le pourcentage d'humidité défini même s'il n'est pas physiquement devant la machine.

De plus, grâce à la présence d'un enregistreur de données enregistrant en permanence certains paramètres de l'armoire, il est possible de consulter ou de télécharger, au format Excel, les données relatives au fonctionnement de l'installation, afin de pouvoir localiser certaines anomalies et bénéficier d'une traçabilité HACCP 24h sur 24h.



Vue de l'arrière du modèle KLIMA AGIN avec dos en verre



### Lampes à led

Éclairage LED pour assurer une visibilité maximale dans tous les coins de la matrice.

En **plus de durer 3 fois plus longtemps que les systèmes d'éclairage traditionnels**, les lampes à LED ne chauffent pas et n'affectent donc pas la température à l'intérieur de l'armoire pendant l'utilisation.



made in Italy



## Faible consommation d'énergie

---



**KLIMA AGING** est équipée d'un groupe frigorifique monobloc conçu par nos techniciens pour assurer une fonction de vieillissement complète.

L'unité de réfrigération tropicalisée à haute efficacité et de classe climatique 5 utilise le gaz R290, le gaz réfrigérant le plus efficace et le plus

respectueux de l'environnement actuellement sur le marché.

Bien que le coût, au niveau de la production, soit supérieur à celui des autres gaz du marché, nous avons décidé d'utiliser le gaz R290 pour fournir à nos clients une armoire écologique, à faible consommation et à la pointe de la technologie. Il convient de rappeler que, pour les raisons susmentionnées, de nombreux gaz réfrigérants tels que le R404A seront interdits à partir de 2020. Toujours **dans le but de contenir les coûts énergétiques**, nous avons décidé de procéder au **dégivrage à l'aide de gaz chaud et d'isoler toutes les parois de l'armoire KLIMA AGING avec du cyclopentane.**

## Plus de capacité interne ... Plus de productivité!

---

Lors du choix d'une armoire professionnelle, il est nécessaire de prendre en compte la capacité de stockage réelle. L'équipement idéal est celui qui permet, pour une taille identique, de tirer parti de davantage d'espace interne.

L'armoire **KLIMA AGING**, comparée à d'autres chambres ayant les mêmes dimensions extérieures, dispose d'une chambre intérieure plus spacieuse. Le volume a en fait été optimisé au maximum en installant un évaporateur à fleur de meuble. Une capacité interne accrue se traduit par une utilisation plus rationnelle, une productivité accrue et des coûts de production inférieurs.



...choisir **KLIMA AGING**  
pour **gagner...**



Affinage de saucisse végétane  
avec KLIMA AGING

# Pas de limite d'affinage sur la productivité

Qu'il s'agisse de saucisses ou de fromages, de nature animale ou végétale, la production artisanale exige la plus grande attention dans les moindres détails.

La température, l'humidité, la ventilation et la durée doivent être gérées dans chaque phase afin de **créer ce microclimat unique capable de définir le goût caractéristique, authentique et pur** de l'aliment.

L'affinage et séchage nécessitent toujours certaines conditions climatiques: c'est pour ça que **la production artisanale doit suivre une certaine saisonnalité productive**. Sinon, le goût des produits à assaisonner serait affecté négativement.

Les armoires **KLIMA AGING** résolvent ce problème car ils sont capables de **recréer un microclimat unique toute l'année**, idéal pour la ventilation, la température et l'humidité.

**KLIMA AGING** garantit à quiconque veut produire par lui-même un **haut standard de qualité sans avoir besoin de recourir à des conservateurs ou à des additifs**.



# Charcuteries et Fromages Végane

Zernike est toujours attentif aux nouvelles demandes du marché.

Nos produits **KLIMA AGING** sont **parfaits pour répondre aux besoins** du marché végétalien en pleine expansion.

La charcuterie et les fromages totalement végétaliens nécessitent un traitement et une fermentation similaires à ceux classiques, avec des temps de séchage plus ou moins longs.

C'est pour ça que vous avez besoin d'une machine professionnelle pour les **fromages végétaliens et les charcuteries**, capable de sécuriser l'utilisateur, qui peut ainsi contrôler toutes les étapes du processus de vieillissement à l'aide de **programmes spécialement créés avec des icônes dédiées**.



Vieillissement des Fromages  
végane avec KLIMA AGING



Icônes pour le traitement de la  
nourriture végétalien



Sur demande, il est possible d'équiper KLIMA AGING d'un KIT spécial qui, au moyen d'un raccordement à l'eau, permet d'affiner même les fromages les plus mous, tels que la ricotta.



## série EASY

	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500
Capacité Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
<i>Acier inoxydable</i> <i>Peint en noir</i> <i>Peint noir, arrière en verre</i>	KAE700PV KAE700PVB KAED700PVB	KAE900PV KAE900PVB KAED900PVB	KAE1500PV KAE1500PVB KAED1500PVB
Dimensions	740x850x2115h	920x850x2115h	1460x850x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
Équipement standard	2 châssis de suspension 36 crochets 2 couple glissières inox	2 châssis de suspension 48 crochets 2 couple glissières inox	4 châssis de suspension 36 crochets 4 couple glissières inox

Données techniques pas définitives possibles de futures modifications.  
L'entreprise refuse toute responsabilité pour éventuelles  
impressions présents dans la brochure.

\* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement



## série SYSTEM

	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500	LIGNE 700
Capacité Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*	40/70 Kg*
<i>Acier inoxydable</i> <i>Peint en noir</i> <i>Peint noir, arrière en verre</i>	KAS700PV / /	KAS900PV / /	KAS1500PV / /	KAS700PVB / /
Dimensions	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h	740x850x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80	kW 1,05
Équipement standard	3 châssis de suspension 36 crochets 3 couple glissières inox	3 châssis de suspension 48 crochets 3 couple glissières inox	6 châssis de suspension 36 crochets 6 couple glissières inox	3 châssis de suspension 36 crochets 3 couple glissières inox

\* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement



série  
**SYSTEM  
DOUBLE**

	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500
Capacité Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
Acier inoxydable Peint en noir Peint noir, arrière en verre	/ / KASD700PVB	/ / KASD900PVB	/ / KASD1500PVB
Dimensions	740x850x2115h	920x850x2115h	1460x800x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
Équipement standard	3 châssis de suspension 36 crochets 3 couple glissières inox	3 châssis de suspension 48 crochets 3 couple glissières inox	6 châssis de suspension 36 crochets 6 couple glissières inox

Données techniques pas définitives possibles de futures modifications.  
L'entreprise refuse chaque responsabilité pour éventuelles imprécisions présents dans la brochure.

\* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement



LIGNE 900	LIGNE 1500
50/80 Kg*	80/140 Kg*
/ KAS900PVB /	/ KAS1500PVB /
920x800x2115h	1460x850x2115h
230V/50/1	230V/50/1
kW 1,05	kW 1,80
3 châssis de suspension 48 crochets 3 couple glissières inox	6 châssis de suspension 36 crochets 6 couple glissières inox

**ACCESSOIRES SUR REQUÊTE**

**COUPLE GLISSIÈRES**  
Glissières inox avec système anti renversement-faciles d'enlever et déplacer.



**KIT.FOMO**  
Kit pour ceux qui ont besoin d'affiner les fromages à pâte molle. Il inclut: - kit générateur d'humidité - kit de filtrage.  
*(Disponible uniquement pour les modèles SYSTEM)*

**CHÂSSIS DE SUSPENSION**  
À 48 dents pour les modèles 900 et 36 dents pour les modèles 700 et 1500.



**GRILLES EN INOX OR EN RILSAN**  
Le plan d'appui optimal pour le procédé de séchage. Le plan laisse l'aire d'emballer les aliments.



**ROUE**  
Kit roue avec roulement et avec 1 roue avec frein.



**SYSTÈME GSM DE CONTRÔLE**  
Module complet pour envoi appel d'urgence et notification d'anomalies.  
*(Disponible uniquement pour les modèle SYSTEM)*



**OXIGENKLIMA (breveté)**  
Système programmable pour assassiner la chambre intérieure.  
*(Disponible uniquement pour les modèles SYSTEM)*



# ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

[www.zernike.it](http://www.zernike.it)



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy  
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456  
[export@zernike.it](mailto:export@zernike.it)  
Skype: zernikeskype

---

made in Italy

**KLIMA®**

