

KLIMA AGING

AFFINAGE et
VIEILLISSEMENT



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy



LES BIENFAITS D'UNE BONNE AFFINAGE

Aspect



Floraison uniforme de moisissures nobles et absence de moisissures nuisibles.



Touche



Grâce au séchage uniforme, la viande est compacte, sans différences entre l'intérieur et l'extérieur.



Amélioration des qualités organoleptiques



Avec un vieillissement approprié, les saveurs caractéristiques de la production artisanale émergent.



*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 réservés avant même qu'elles soient prêtes!..."



KLIMA AGING est conçu pour ceux qui souhaitent affiner leurs charcuteries ou fromages affinés sans se soucier des variations saisonnières.

Lorsque la tradition, qui nous a appris à transformer les matières premières de manière artisanale, rencontre la technologie, il est possible d'optimiser le travail et d'accroître la production.

KLIMA AGING allie technologie et simplicité, rendant l'affinage facile et accessible à tous: restaurants, agrotourismes, boucheries, petites exploitations agricoles et laiteries.

Avec son design moderne et linéaire, **KLIMA AGING** est fabriqué en acier inoxydable AISI 304, conforme à la réglementation CE pour le contact alimentaire et isolé au cyclopentane pour une isolation thermique optimale.

C'est un appareil unique en son genre, fruit de brevets exclusifs qui distinguent ses performances sur le marché. Toutes les fonctions sont gérées au moyen d'un écran tactile très lisible, doté d'icônes intuitives conçues directement par notre équipe.

Cela permet un contrôle simple et immédiat de chaque phase du processus, avec la possibilité de modifier les paramètres définis pour la température, l'humidité, l'échange d'air et la ventilation à l'intérieur de la chambre avec une précision maximale et en temps réel.

Deux lignes pour chaque besoin

Selon leurs besoins, les clients peuvent choisir entre les gammes **EASY** et **SYSTEM**, sans sacrifier la qualité Zernike.

Pour un rendu esthétique optimal, **KLIMA AGING** est également disponible avec un panneau arrière en verre pour une meilleure visibilité des différentes coupes vieilles.



La garantie Made in Italy

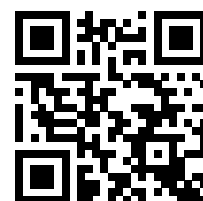
KLIMA AGING est entièrement conçu et fabriqué en Italie, avec des matériaux de haute qualité et une technologie de pointe.

Innovation technologique, composants, production, passion et qualité 100% italienne pour un vieillissement parfait.

Qualité brevetée

Lors de la conception de **KLIMA AGING**, nous nous sommes concentrés à **recréer le microclimat idéal** et les réactions naturelles traditionnellement exploitées par l'homme pour la maturation des charcuteries et l'affinage des fromages.

À partir de ces hypothèses, nous avons conçu **une armoire de vieillissement unique sur le marché, dotée d'une technologie intuitive combinant nos brevets en matière de ventilation et de manipulation des charcuteries avec nos recettes personnalisées adaptées à chaque besoin.**



link au film



Ventilation uniforme pour un microclimat parfait



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

Les perforations asymétriques du panneau arrière ont été spécialement conçues à l'aide d'anémomètres pour assurer une ventilation et un séchage homogènes dans toute l'armoire.

L'air est canalisé horizontalement et verticalement pour maintenir une **température et une humidité constantes** dans l'armoire et enrober uniformément les charcuteries.

Vous n'aurez plus besoin de déplacer les charcuteries et les fromages dans l'armoire, ce qui offre des avantages indéniables en termes d'organisation du travail.



Avantages

- ✓ **Affinage parfait de chaque saucisse, quelle que soit sa position** à l'intérieur de la chambre, sans contraintes saisonnières.
- ✓ **Floraison uniforme et contrôlée** des pourritures nobles.
- ✓ Possibilité **de faire varier la vitesse** de maturation en **exécutant des programmes de maturation lente ou d'acidification 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..."





Châssis brevetés

» **Système de châssis exclusif et breveté, doté de dents triangulaires spéciales facilitant le chargement et le déchargement des charcuteries.** «

Ces cadres éliminent le besoin de crochets et optimisent l'espace vertical, résolvant ainsi les difficultés rencontrées avec les barres traditionnelles.

Grâce aux cadres, l'intégralité du volume intérieur de la chambre est exploitée, ce qui augmente la productivité et facilite considérablement la manipulation des charcuteries.

En faisant coulisser le cadre le long de guides spéciaux, chaque charcuterie peut être insérée individuellement.



BREVETÉ



Vitesse de ventilation variable

La fonction de vitesse variable du ventilateur, nécessaire pour un produit aussi délicat, garantit une plus grande flexibilité, de meilleures performances et une expérience utilisateur encore plus personnalisée.



Consommation d'énergie réduite

KLIMA AGING est équipé d'un groupe frigorifique monobloc spécifiquement conçu par nos techniciens pour réaliser au mieux la fonction vieillissement. L'unité de **réfrigération tropicalisée**, à haut rendement 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 de production soit plus élevé que celui des autres gaz du marché, nous avons décidé d'utiliser le gaz R290 pour fournir à nos clients un mûrisseur écologique, à faible consommation et technologiquement avancé.

Toujours dans **un souci de contenir les coûts énergétiques**, nous avons décidé de réaliser un **dégivrage au gaz chaud** et **d'isoler toutes les parois du KLIMA AGING** avec du cyclopentane.

Éclairage LED réglable et à intensité variable pour une visibilité maximale

Chaque détail compte, surtout lorsqu'il s'agit de présenter du poisson de qualité supérieure. Nos maturateurs sont équipés d'**éclairages LED haute performance et réglables**, conçus pour mettre en valeur chaque découpe grâce à un éclairage précis et gradable.

Grâce à la **possibilité d'orienter le faisceau lumineux**, l'aspect visuel du produit est toujours impeccable, sans décoloration ni surchauffe.

Élégance, fonctionnalité et économies d'énergie: un éclairage adapté fait toute la différence.





**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..."



Promouvoir l'artisanat grâce à des programmes personnalisables

Grâce à **KLIMA AGING**, retrouvez les saveurs d'antan, loin des saveurs industrielles de plus en plus populaires.

Chaque produit en cours de maturation ou d'affinage peut être géré individuellement par l'utilisateur, selon ses besoins.

Les programmes d'affinage sont personnalisables en ajustant des paramètres spécifiques pour obtenir des produits plus secs ou plus moelleux à chaque fois.

Les programmes de maturation des fromages bénéficient du kit exclusif de génération d'humidité qui, grâce à un raccordement d'eau et une cartouche filtrante dédiée, permet d'affiner même les fromages les plus mous, comme la ricotta.

Usine de saucisses TRENTINO
- Nago Torbole - TN - Italie





Aucune limite saisonnière de productivité



Qu'il s'agisse de **charcuterie ou de fromages**, la production artisanale exige une attention particulière portée à chaque détail.

La température, l'humidité, la ventilation, la circulation d'air et les pauses doivent être maîtrisées à chaque étape **pour créer le microclimat unique qui définit la saveur caractéristique, authentique et pure** des aliments.

L'affinage et le vieillissement nécessitent toujours des conditions climatiques spécifiques : c'est pourquoi la production artisanale **doit suivre un rythme saisonnier précis**.

Dans le cas contraire, la saveur des produits affinés serait altérée.

Les armoires de vieillissement **KLIMA AGING** résolvent ce problème en **recréant un microclimat unique** tout au long de l'année, idéal pour la ventilation, la température et l'humidité.

KLIMA AGING garantit à tous ceux qui souhaitent produire leurs propres **produits un niveau de qualité élevé sans conservateurs ni additifs**.



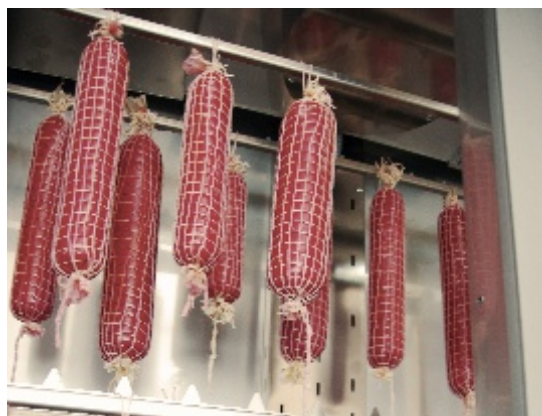
Charcuteries et fromages Végétalien

Zernike est toujours à l'écoute des nouvelles demandes du marché.

Nos machines d'affinage **KLIMA AGING** sont idéales pour répondre aux besoins du marché végétalien en constante expansion.

Les charcuteries et fromages entièrement végétaliens nécessitent des processus de transformation et de fermentation similaires à ceux des produits traditionnels, avec des degrés d'affinage variables.

C'est pourquoi les **fromages et charcuteries végétaliens** nécessitent une machine professionnelle garantissant la sécurité de l'utilisateur, lui permettant de contrôler chaque étape du processus d'affinage et de maturation grâce à des **programmes spécialement conçus et des icônes dédiées**.



Affinage de fromages et charcuteries
végétaliens avec KLIMA AGING





Guidage étape par étape avec des icônes intuitives



Chaque phase du cycle est claire et guidée.

La nouvelle **interface tactile couleur de 10,1"** de la ligne System vous guide tout au long des opérations grâce à des icônes faciles à lire et des instructions visuelles immédiates, réduisant ainsi les erreurs et éliminant les temps d'apprentissage.

L'option **multilingue facilement configurable** simplifie son utilisation.

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.





Connectivité réseau et contrôle à distance

Contrôlez **KLIMA AGING** où que vous soyez.
Grâce au Wi-Fi, vous pouvez:

- Surveiller l'état de la machine en temps réel
- Gérer et modifier les cycles à distance
- Recevoir une assistance technique et des mises à jour logicielles à distance
- Recevez des notifications de toutes les alarmes
- Réduire les interventions sur site et optimiser la continuité opérationnelle



"...Grâce à Klima Aging, j'ai enfin pu développer ma production de charcuterie artisanale.

Avec une seule machine, je peux affiner différents types de salami, coppa, pancetta, etc.

Je peux désormais proposer à mes clients restaurateurs une variété de produits naturels, authentiques et sûrs...."

Titulaire, Farabegoli Moreno
Bar-Restaurant COMPITO
- Savignano sul Rubicone -
- Italie -



Grâce à un enregistreur de données qui enregistre en continu certains paramètres de l'armoire, il est possible de consulter ou de télécharger, au format Excel, les données de fonctionnement du système, permettant ainsi de détecter d'éventuelles anomalies et d'assurer une traçabilité HACCP 24h/24.



Série EASY



Écran
Digitale

Capacité Kg min/max*

Acier inoxydable
Peint en noir
Peint en noir, dos en verre

Dimensions

Voltage

Puissance

**Accessoires standard
inclus**

LIGNE 700

40/70 Kg*
KAE700PV
KAE700PVB
KAED700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 1,00

2 châssis de suspension
à 36 crochets
2 couple glissières inox

LIGNE 900

50/80 Kg*
KAE900PV
KAE900PVB
KAED900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 1,00

2 châssis de suspension
à 48 crochets
2 couple glissières inox

LIGNE 1500

80/140 Kg*
KAE1500PV
KAE1500PVB
KAED1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 1,80

4 châssis de suspension
à 36 crochets
4 couple glissières inox

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnemen

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



Série SYSTEM



Écran tactile
couleur de 10,1"

Capacité Kg min/max*

Acier inoxydable
Peint en noir
Peint en noir, dos en verre

Dimensions

Voltage

Puissance

**Accessoires standard
inclus**

LIGNE 700

40/70 Kg*
KAS700PV
KAS700PVB
KASD700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 1,00

3 châssis de suspension
à 36 crochets
3 couple glissières inox

LIGNE 900

50/80 Kg*
KAS900PV
KAS900PVB
KASD900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 1,00

3 châssis de suspension
à 48 crochets
3 couple glissières inox

LIGNE 1500

80/140 Kg*
KAS1500PV
KAS1500PVB
KASD1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 1,80

6 châssis de suspension
à 36 crochets
6 couple glissières inox

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnemen

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



Lingne 500

SÉRIE 500 EASY

Capacité Kg min/max*	30/50 Kg*
Acier inoxydable Peint en noir Peint en noir, dos en verre	/ KAE500PVB /
Dimensions	665x745x1800h
Voltage	230V/50/1
Puissance	kW 0,65
Accessoires standard inclus	2 châssis de suspension à 30 crochets 2 couple glissières inox

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

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement

ACCESSOIRES SUR REQUÊTE

COUPLE GLISSIÈRES

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



GRILLES EN INOX

Le gril est la surface idéale pour permettre l'humidité et la ventilation d'envelopper les aliments.



SOCLE pour KLIMA

Couverture inférieure métallique amovible à installer sous le corps du KLIMA adapté pour couvrir ses pieds.



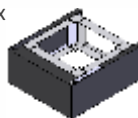
ROUE

Kit roue avec roulement et avec 1 roue avec frein.



BASE pour KLIMA VISION

Base avec portes. Châssis en metal avec panneaux peints en noir.
Dimensions:
1100x765x800h.



CHÂSSIS DE SUSPENSION POUR SUSPENDRE LE SALAMI À 48

dents pour les
modèles 900 et 36
dents pour les
modèles 700 et 1500.



CONNEXION Wi-Fi

Interface Wi-Fi pour le contrôle et la gestion à distance.



KIT.FOMO

Kit pour ceux qui ont besoin d'affiner les fromages à pâte molle. Il inclut: kit générateur d'humidité et kit de filtrage.

(Disponible uniquement pour SYSTEM)

OXIGENKLIMA (breveté)

Système programmable pour assassiner la chambre intérieure.

(Disponible uniquement pour SYSTEM)

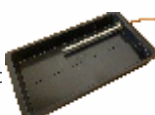


KIT VARIATEUR

Le kit variateur permet de régler la luminosité à l'intérieur de l'appareil.

KIT D'ÉVAPORATION

Bac de récupération et d'évaporation des condensats avec élément chauffant autorégulant.



ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

www.zernike.it



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

made in Italy

KLIMA

