

KLIMA[®] AGING

STAGIONARE
e AFFINARE



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

I vantaggi dei nostri brevetti



ASCIUGATURA OMOGENEA
CON UN SISTEMA UNICO DI
DIFFUSIONE DELL'ARIA



AGGANCIO E SGANCIO
FACILE E VELOCE DEL
PRODOTTO APPESO

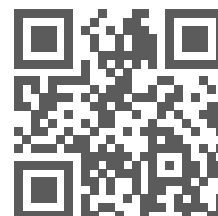


made in Italy
●○●



**Macelleria RÉMY,
Grenoble - Francia**

"... Penso che definire Klima Aging uno stagionatore sia riduttivo. Da quando ho posizionato questo armadio all'ingresso della mia macelleria le mie vendite sono aumentate. Ora posso condividere con il pubblico tutte le fasi di stagionatura, aumentando la mia trasparenza ed invogliando il cliente all'acquisto...tutti i salumi sono prenotati ancor prima che finiscano di stagionare! ..."



Link al filmato



I PREGI DI UNA BUONA STAGIONATURA

✓ **ASPETTO**
*Fioritura uniforme
delle mufhe nobili*

✓ **TATTO**
*Carne compatta
e asciutta*

✓ **COLORE**
*Colore rosato uniforme
con parti grasse
bianche*

La garanzia Made in Italy



PROGETTATO E REALIZZATO
DA ZERNIKE

KLIMA AGING è completamente progettato e costruito in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia.

Innovazione tecnologica, componenti, produzione, passione e qualità 100% italiana per ottenere una stagionatura perfetta.

La qualità Brevettata



DETENTORE DI
DUE BREVETTI

Nel progettare **KLIMA AGING**, ci siamo focalizzati nel **ricreare il microclima** perfetto e le reazioni naturali, tradizionalmente sfruttate dall'uomo, per la stagionatura dei salumi e l'affinamento dei formaggi.

Partendo da questi presupposti abbiamo concepito **uno stagionatore unico** sul mercato, con una tecnologia intuitiva **che combina i nostri brevetti sulla ventilazione e la movimentazione dei salumi con le nostre ricette personalizzate e adatte ad ogni esigenza.**

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

KLIMA AGING

*... una singola tecnologia
per diverse lavorazioni ...*

KLIMA AGING è costruito per **chi vuole stagionare salumi o affinare formaggi**.

Quando la tradizione, quella che ci ha insegnato a lavorare le **materie prime senza additivi e conservanti**, incontra la tecnologia, è possibile **ottimizzare il lavoro** ed ampliare la propria produzione.

KLIMA AGING coniuga tecnologia e semplicità, **rendendo il processo di stagionatura facile da realizzare e alla portata di chiunque**: ristoranti, agriturismi, macellerie, piccoli allevamenti e caseifici.

Dal design moderno e pulito, costruito in **acciaio inox AISI 304** (adatto al contatto con i cibi in conformità con la legislazione comunitaria CE), coibentato con ciclopentano per garantire il massimo isolamento termico, **KLIMA AGING** è dotato di brevetti che lo rendono unico sul mercato.

Ogni funzione è visualizzata sul display touch screen con icone intuitive, da noi personalmente create, grazie alle quali è facile controllare e modificare tutte le fasi del processo e i parametri impostati.

La precisione del controllo elettronico consente **una gestione precisa di temperatura, umidità e ricircolo d'aria all'interno della camera** che permette di riprodurre le condizioni ideali per una **stagionatura di qualità anche senza l'uso di additivi o conservanti**.

SALUMIFICIO TRENTINO
- Nago Torbole - TN - Italia



Ventilazione omogenea per un microclima perfetto



Il sistema brevettato "V-O" di diffusione dell'aria all'interno dell'armadio, unico sul mercato, è uno dei dettagli che rende **KLIMA AGING** lo stagionatore più innovativo del settore. La forometria asimmetrica dello schienale è stata studiata "ad hoc" mediante l'utilizzo di anemometri, al fine di garantire una ventilazione ed un'asciugatura omogenea su tutto il prodotto posto a stagionare.

L'aria viene infatti canalizzata sia in orizzontale che in verticale per mantenere **temperatura e umidità costanti** in ogni angolo dello stagionatore e avvolgere in maniera uniforme i salumi.

Non dovrete più movimentare salumi e formaggi all'interno dell'armadio con evidenti vantaggi nell'organizzazione del lavoro.



*Proprietario,
macelleria
LA BOTTEGA
DEL MAIALE
- Italia -*

"... Con Klima Aging posso stagionare e vendere salumi tutto l'anno, risolvendo il problema della stagionalità ..."



*Particolare della forometria
irregolare dello schienale*

Vantaggi

- ✓ **Stagionatura perfetta di ogni insaccato, indipendentemente dal posizionamento** all'interno della camera.

- ✓ **Fioritura uniforme** e controllata delle muffe nobili.

- ✓ Possibilità di **variare la velocità** di stagionatura **eseguendo programmi a lenta maturazione** oppure a **rapida acidificazione**.

- ✓ **Periodi di riposo automatici** per permettere all'umidità di trasmigrare dall'interno all'esterno del budello ed **evitare una asciugatura eccessiva e disomogenea**.

- ✓ **Ricambio automatico dell'aria** che permette di riossigenare le muffe **estraendo l'aria interna** che, **satura dei gas** derivanti dai vari processi di stagionatura, potrebbe compromettere il risultato finale.

**Proprietario,
macellerie
RAIS SRL
- Cagliari -
- Italia -**



"... Grazie a Klima Aging sono riuscito a diversificare, variando ed aumentando la proposta nelle mie macellerie. Ora, selezionando l'icona del programma desiderato, posso alternare diverse stagionature come coppe, pancette o salsicce. Sono molto soddisfatto e non posso che consigliare questo stagionatore! ..."



Stoccaggio

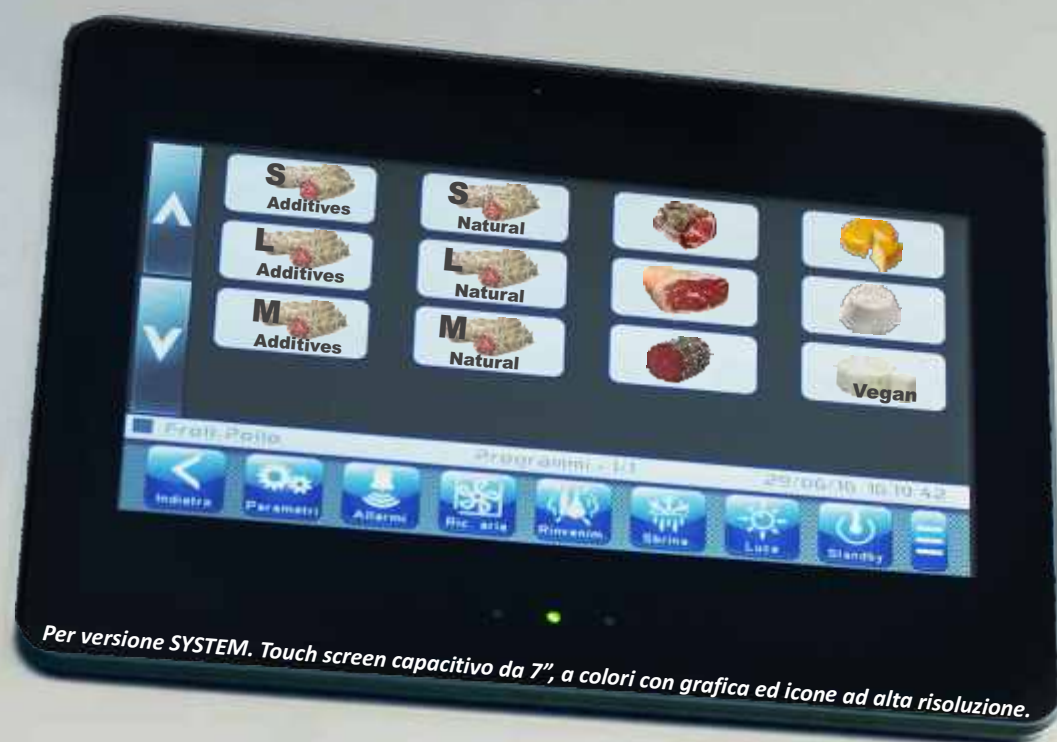
Esclusivo sistema brevettato di telai con particolari denti a triangolo che agevolano le operazioni di carico e scarico dei salumi.

Questi telai **evitano l'utilizzo dei ganci e ottimizzano lo spazio** in senso verticale, risolvendo **le difficoltà che normalmente si riscontrano nell'uso delle classiche barre**.

Grazie ai telai si sfrutta tutto il volume interno della cella, aumentando di conseguenza la produttività e facilitando notevolmente la movimentazione dei salumi.

Facendo scorrere il telaio lungo apposite guide, ogni singolo salume può venir appeso o tolto singolarmente, senza dover spostare gli altri.





Per versione SYSTEM. Touch screen capacitativo da 7", a colori con grafica ed icone ad alta risoluzione.

Dimenticati manuali e istruzioni complicate!

Il touch screen della **gamma KLIMA AGING SYSTEM** è l'unico sul mercato con icone grafiche intuitive associate a programmi già impostati per ogni tipo di lavorazione. Per avviare il processo di stagionatura basterà semplicemente selezionare l'icona desiderata.



Per versione BASIC. Facile e intuitivo.

Personalizza la tua produzione!

Hai l'esigenza di creare un programma personalizzato? **KLIMA AGING** dispone di una centralina facile ed intuitiva che ti permetterà di personalizzare e memorizzare ogni singola fase delle tue lavorazioni.

Telediagnosi e Telegestione

La tecnologia innovativa della telediagnosi e telegestione presente sui nostri **KLIMA** consente la **connessione da remoto alla centralina della macchina** per un monitoraggio sempre costante del prodotto posto in stagionatura o affinatura, assicurando affidabilità e qualità.

Ma non è tutto qui!

Tramite pc, tablet o smartphone è possibile effettuare, da remoto, un'ampia serie di operazioni come configurazioni, programmazioni e collaudi dei vari componenti.

Un esempio? Il cliente può variare la percentuale di umidità impostata anche se non si trova fisicamente di fronte alla macchina.

Inoltre, grazie alla presenza di un datalogger che registra continuamente alcuni parametri dell'armadio, è possibile consultare o scaricare, in formato excel, i dati relativi al funzionamento dell'impianto, per poter riscontrare alcune anomalie ed avere una tracciabilità dell'HACCP 24 ore su 24.



*Utilizzatore finale,
Stanislav
Simonyan,
appassionato
di stagionatura
- Spagna -*

"... Nonostante abbia già fatto più di dieci tipologie di insaccati, ho l'impressione che non abbia sfruttato nemmeno il 10% di quello che questo stagionatore può fare.

Il perfetto funzionamento in automatico ed il controllo da remoto di Klima Aging mi consentono di non dover passare tutto il tempo di fronte all'armadio ma, al contrario, mi permettono di viaggiare per il mondo sapendo che i miei salumi sono in buone mani ..."





Luci Led

Illuminazione a LED per garantire la massima visibilità in ogni angolo del maturatore. Le luci LED, oltre a **durare 3 volte in più rispetto ai tradizionali sistemi di illuminazione**, non scaldano e quindi non influenzano la temperatura all'interno dell'armadio durante l'utilizzo.



made in Italy
●○●

Minor consumo energetico



KLIMA AGING è dotato di un gruppo refrigerante monoblocco studiato ad hoc dai nostri tecnici per svolgere al meglio la funzione di stagionatura.

L'unità **refrigerante tropicalizzata**, ad alta efficienza ed in **classe climatica 5**, utilizza il gas **R290**, il più

efficiente ed ecologico gas refrigerante presente attualmente sul mercato.

Sebbene il costo, a livello produttivo, sia maggiore rispetto agli altri gas presenti in commercio, abbiamo deciso di utilizzare il gas R290 per fornire ai nostri clienti uno stagionatore ecologico, dai bassi consumi e tecnologicamente all'avanguardia.

Ricordiamo infatti che, proprio per i motivi sopracitati, molti gas refrigeranti come l'R404A, saranno banditi a partire dal 2020.

Sempre **in un'ottica di contenimento dei costi energetici**, abbiamo deciso di effettuare gli **sbrinamenti tramite gas caldo** e di **isolare con ciclopentano** tutte le pareti di **KLIMA AGING**.

Più capacità interna... Maggior produttività!

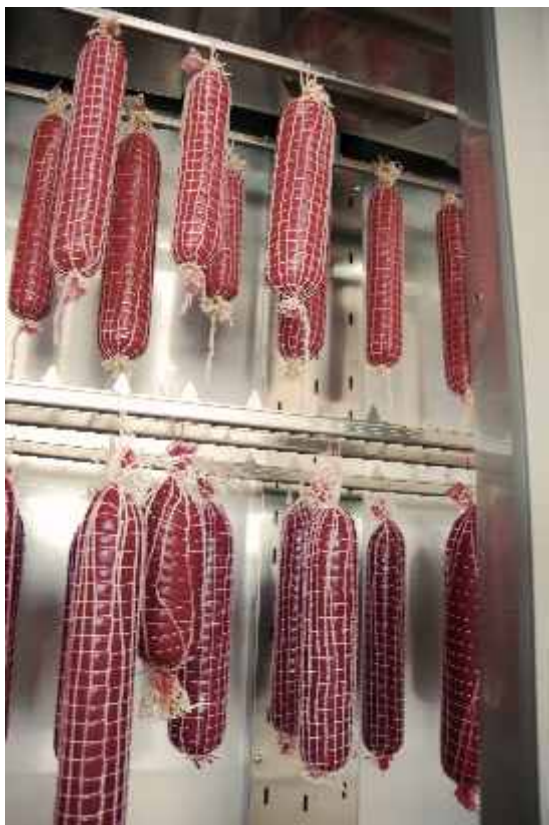
Nella scelta di un stagionatore professionale bisogna considerare attentamente anche la reale capacità di stoccaggio. L'apparecchiatura ideale è quella che permette, a parità di dimensioni, di usufruire di maggior spazio interno.

KLIMA AGING, rispetto ad altri stagionatori con le stesse dimensioni esterne, vanta una camera interna più spaziosa. Il volume è stato infatti ottimizzato al massimo installando un evaporatore a filo cielo nella parte superiore dell'armadio.

Una maggiore capacità interna si traduce in un uso più razionale, in maggior produttività ed in minori costi di produzione.



...scegliere **KLIMA AGING**
per risparmiare...



Stagionatura salumi vegani
con KLIMA AGING

Nessun limite stagionale alla produttività

Che si tratti di **insaccati o formaggi, di natura animale o di natura vegetale**, la produzione artigianale richiede la massima cura di ogni dettaglio.

Temperatura, umidità, ventilazione e durata devo essere gestite in ogni singola fase **per poter creare quel microclima unico capace di definire il sapore caratteristico, genuino e puro dell'alimento.**

Stagionatura e affinatura pretendono sempre determinate condizioni climatiche: per questo la produzione artigianale **deve seguire una certa stagionalità produttiva.**

In caso contrario, si andrebbe a influenzare negativamente il sapore stesso dei prodotti messi a stagionare.

Gli armadi **KLIMA AGING** risolvono questo problema perché sono capaci di **ricreare tutto l'anno un microclima unico**, ideale per ventilazione, temperatura e umidità.

KLIMA AGING garantisce a chiunque voglia produrre in proprio **un elevato standard qualitativo senza necessità di ricorrere a conservanti o additivi.**



Salumi e formaggi Vegani

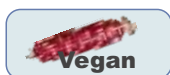
Zernike è sempre attenta alle nuove richieste del mercato. I nostri stagionatori **KLIMA AGING** sono **perfetti per soddisfare anche le esigenze** del mercato vegano che è in continua espansione.

Salumi e formaggi totalmente vegani richiedono lavorazioni e fermentazioni simili a quelle classiche con stagionature più o meno lunghe.

Ecco perché per **formaggi e salumi vegani** ci vuole una macchina professionale, capace di dare sicurezza all'utilizzatore, che può così controllare tutte le fasi del processo di stagionatura e affinatura utilizzando programmi **appositamente creati con icone dedicate**.



Affinatura di formaggi vegani
con KLIMA AGING



Icone per trasformazione
alimenti vegani



Su richiesta è possibile dotare KLIMA AGING di un particolare KIT che, mediante allaccio idrico, consente di affinare anche i formaggi più morbidi come la ricotta.



serie BASIC	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
AGING SYSTEM	KAB700PV	KAB900PV	KAB1500PV
Dimensioni	740x850x2115h	920x850x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
Accessori di serie	2 telai appendi salumi da 36 denti 2 coppie guide inox	2 telai appendi salumi da 48 denti 2 coppie guide inox	4 telai appendi salumi da 36 denti 4 coppie guide inox

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.



serie SYSTEM	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500	LINEA 700
Capacità Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*	40/70 Kg*
AGING SYSTEM	KAS700PV	KAS900PV	KAS1500PV	KAS700PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h	740x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80	kW 1,05
Accessori di serie inclusi	3 telai appendi salumi da 36 denti 3 coppie guide inox	3 telai appendi salumi da 48 denti 3 coppie guide inox	6 telai appendi salumi da 36 denti 6 coppie guide inox	3 telai appendi salumi da 36 denti 3 coppie guide inox

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento



serie SYSTEM DOUBLE

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
AGING SYSTEM	KASD700PVB	KASD900PVB	KASD1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x850x2115h	1460x800x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
Accessori di serie	3 telai appendi salumi da 36 denti 3 coppie guide inox	3 telai appendi salumi da 48 denti 3 coppie guide inox	6 telai appendi salumi da 36 denti 6 coppie guide inox



LINEA 900	LINEA 1500
50/80 Kg*	80/140 Kg*
KAS900PVB	KAS1500PVB
920x800x2115h	1460x850x2115h
230V/50/1	230V/50/1
kW 1,05	kW 1,80
3 telai appendi salumi da 48 denti 3 coppie guide inox	6 telai appendi salumi da 36 denti 6 coppie guide inox

KIT.FOMO

Kit per chi ha necessità di affinare formaggi molli. Comprende:
- kit generatore di umidità
- kit filtro
(disponibile solo per modelli System)

ACCESSORI SU RICHIESTA

COPPIA GUIDE

Guide in inox con sistema antiribalta. Semplici da togliere e spostare.



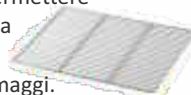
TELAIO APPENDI SALUMI

Telai appendi salumi da 48 denti per modello 900 e da 36 denti per i modelli 700 e 1500.



GRIGLIA INOX o RILSAN

La griglia è il piano d'appoggio ottimale per permettere all'umidità e alla ventilazione di avvolgere i formaggi.



RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 1 con freno.



SISTEMA GSM DI MONITORAGGIO

Modulo per invio chiamata di allarme e segnalazione anomalia.
(disponibile solo per modelli System)



OXIGENKLIMA (brevettato) Sistema programmabile di igienizzazione della camera interna.

(disponibile solo per modelli System)





www.zernike.it



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



made in Italy

KLIMA®

