

# KLIMA<sup>®</sup> AGING

STAGIONARE  
e AFFINARE



### 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 muffe 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*



DETTATORE 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

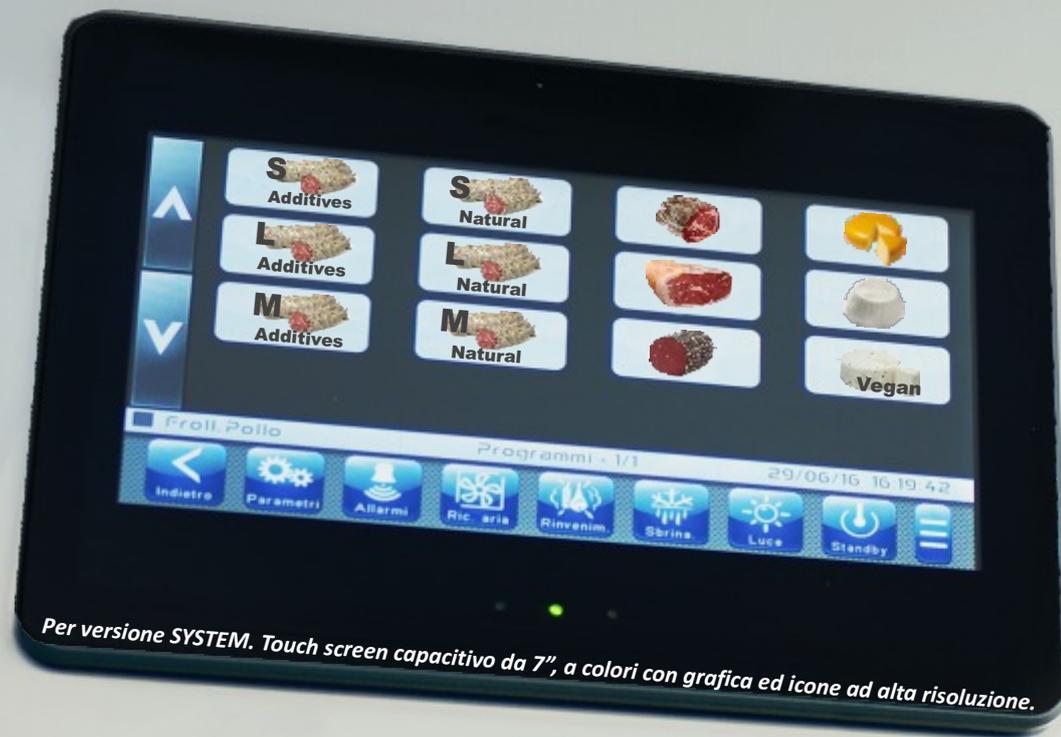
**Esclusivo sistema brevettato di telai** con particolari denti a triangolo che agevolano le operazioni di carico e scarico dei salumi.

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 capacitivo 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 EASY. 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 -*

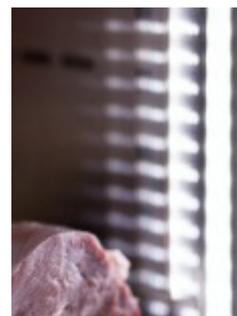
*"... Nonostante abbia già fatto più di dieci tipologie di insaccati, ho l'impressione che non abbia sfruttato nemmeno il 10% di quello che questo stagionatore può fare.*

*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 ..."*



**KLIMA<sup>®</sup>  
AGING**  
STAGIONARE  
e AFFINARE

*Vista del retro del modello KLIMA MEAT con schienale in vetro*



### 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.

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 devono 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 EASY

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
<i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	KAE700PV KAE700PVB KAED700PVB	KAE900PV KAE900PVB KAED900PVB	KAE1500PV KAE1500PVB KAED1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
Accessori di serie inclusi	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
Capacità Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
<i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	KAS700PV KAS700PVB KASD700PVB	KAS900PV KAS900PVB KASD900PVB	KAS1500PV KAS1500PVB KASD1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
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

\* 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.



Linea 500	SERIE 500 EASY
Capacità Kg min/max* <i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	30/50 Kg* / KAE500PVB /
Dimensioni	665x745x1800h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,55
Accessori di serie inclusi	2 telai appendi salumi da 30 denti 2 coppie guide inox

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

\* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

## ACCESSORI SU RICHIESTA

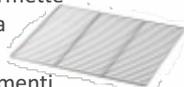
### COPPIA GUIDE

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



### GRIGLIA INOX

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



### ZOCOLATURA per KLIMA

Zoccolatura amovibile in metallo da installare sotto al corpo del KLIMA adatta a coprirne i piedi.



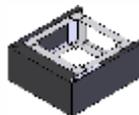
### RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 2 con freno.



### BASE per KLIMA 500

Base in metallo con pannelli color nero.  
 Dimensioni:  
 665x745x33h



### TELAIO APPENDI SALUMI

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



### SISTEMA GSM DI MONITORAGGIO

Modulo per invio chiamata di allarme e segnalazione anomalia.

*(Disponibile solo per modelli System)*



### KIT.FOMO

Kit per chi ha necessità di affinare formaggi molli. Comprende:

- kit generatore di umidità
- kit filtro

*(Disponibile solo per modelli System)*

### OXIGENKLIMA (brevettato)

Sistema programmabile di igienizzazione della camera interna.

*(Disponibile solo per modelli 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  
[commerciale@zernike.it](mailto:commerciale@zernike.it)  
Skype: zernikeskype

---

made in Italy

**KLIMA®**

