

KLIMA AGING

STAGIONARE
e AFFINARE



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy



I PREGI DI UNA BUONA STAGIONATURA

Aspetto



Fioritura uniforme delle muffe nobili ed assenza di muffe nocive.



Tatto

Grazie ad un'asciugatura uniforme la carne risulta compatta, senza differenze tra interno ed esterno.



Esaltazione delle qualità organolettiche



Con una corretta stagionatura emergono i sapori caratteristici di una lavorazione artigianale.



**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!..."



KLIMA AGING è costruito per **chi vuole stagionare salumi o affinare formaggi senza subire l'influenza della stagionalità.**

Quando la tradizione, quella che ci ha insegnato a lavorare le **materie prime in maniera artigianale**, 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.

Caratterizzato da un design moderno e lineare, **KLIMA AGING è realizzato in acciaio inox AISI 304, conforme alla normativa CE** per il contatto con gli alimenti, e coibentato con ciclopentano per assicurare un isolamento termico ottimale.

È un dispositivo unico nel suo genere, reso tale da **brevetti esclusivi** che ne distinguono le prestazioni sul mercato. Tutte le funzioni sono gestibili tramite un display touch screen ad alta leggibilità, con icone intuitive progettate direttamente dal nostro team.

Questo consente un **controllo semplice e immediato** di ogni fase del processo, con la possibilità di modificare con massima precisione e in tempo reale i parametri impostati di temperatura, umidità, ricambio aria e ventilazione all'interno della camera.

Due linee per ogni esigenza

In base alle proprie necessità il cliente potrà scegliere tra **linea EASY** e **linea SYSTEM**, senza dover rinunciare alla qualità Zernike.

Per massimizzare l'aspetto estetico, **KLIMA AGING** è disponibile anche con schienale in vetro per offrire maggior visibilità sui diversi tagli posti in stagionatura.



La garanzia Made in Italy

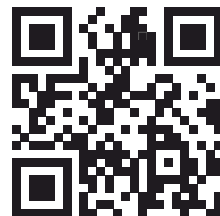
KLIMA AGING è completamente progettato e costruito in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia.

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

La qualità Brevettata

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 personalizzabili e adatte ad ogni esigenza.**



Link al filmato



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 prodotti.

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



Vantaggi

- ✓ **Stagionatura perfetta di ogni insaccato, indipendentemente dal posizionamento** all'interno della camera, senza vincoli di stagionalità.
- ✓ **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!..."





Telai brevettati

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 essere inserito o rimosso senza dover movimentare gli altri.





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 frollatura.

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 un maturatore 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**.

Velocità di ventilazione variabile



La funzionalità di variazione di velocità della ventilazione, necessaria per un prodotto così delicato, garantisce più flessibilità, migliori prestazioni e un'esperienza d'uso ancora più personalizzata.



Luci LED Orientabili e Dimmerabili per una Massima Visibilità



Ogni dettaglio conta, soprattutto quando si tratta di esporre al meglio prodotti di qualità. I nostri stagionatori sono dotati di **luci LED orientabili ad alta efficienza**, pensate per valorizzare ogni prodotto con un'illuminazione precisa e dimmerabile.

Grazie alla **possibilità di direzionare il fascio luminoso**, l'aspetto visivo del prodotto risulta sempre impeccabile, senza alterazioni di colore o surriscaldamenti. Eleganza, funzionalità e risparmio energetico: la luce giusta fa la differenza.





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

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



Favorisci l'artigianalità con programmi personalizzabili

Grazie a **KLIMA AGING** possono essere riscoperti i sapori di una volta, che ben si discostano da quelli industriali ormai sempre più diffusi.

Ogni prodotto posto in stagionatura o affinatura potrà essere gestito singolarmente dall'utente in base alle proprie esigenze.

I programmi di stagionatura potranno esser personalizzati modificando appositi parametri in modo da ottenere di volta in volta prodotti più asciutti o più morbidi.

I programmi di affinatura dei formaggi potranno usufruire dell'esclusivo kit di generazione dell'umidità, che mediante allaccio idrico ed apposita cartuccia filtrante, consentirà di affinare anche i formaggi più morbidi, come la ricotta.

SALUMIFICIO TRENINO
- Nago Torbole - TN - Italia





Nessun limite stagionale alla produttività



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

Temperatura, umidità, ventilazione, ricambio aria e pause 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**.



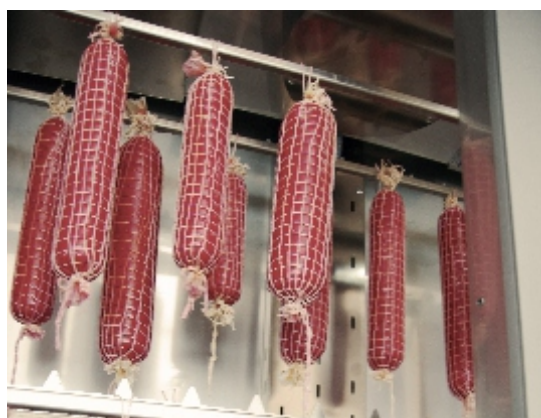
Salumi e formaggi Vegani



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** è necessaria 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 e salumi
vegani con KLIMA AGING





Guida passo a passo con icone intuitive



Ogni fase del programma è chiara e guidata.

La nuova interfaccia touch screen a colori da 10,1" della linea System ti accompagna in ogni operazione con icone facili da leggere e istruzioni visive immediate, riducendo gli errori ed azzerando i tempi di apprendimento.

L'utilizzo è agevolato dall'opzione multilingua facilmente impostabile.

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.





Connettività di Rete e controllo da Remoto

Controlla **KLIMA AGING** da qualsiasi postazione.
Grazie alla connessione **Wi-Fi** puoi:

- Monitorare lo stato della macchina in tempo reale
- Gestire e modificare fasi e programmi a distanza
- Ricevere assistenza tecnica e aggiornamenti software da remoto
- Ricevere notifiche di eventuali allarmi
- Ridurre gli interventi in loco, massimizzando la continuità operativa



"...Grazie a Klima Aging sono finalmente riuscito ad ampliare la mia produzione artigianale di salumi. Con una sola macchina posso stagionare vari tipi di salami, coppe, pancette, ecc... Ora posso offrire ai clienti dell'osteria dei prodotti sempre diversi, naturali, genuini e sicuri..."

Titolare, Farabegoli Moreno
Bar e Ristorante COMPITO
- Savignano sul Rubicone -
- Italia -



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.



Serie EASY



Display
Digitale

Capacità Kg min/max*

Acciaio Inox
Color Nero
Color Nero schienale vetro

Dimensioni

Voltaggio

Potenza

Accessori di serie
inclusi

LINEA 700

40/70 Kg*
KAE700PV
KAE700PVB
KAED700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 1,00

2 telai appendi
salumi da 36 denti
2 coppie guide inox

LINEA 900

50/80 Kg*
KAE900PV
KAE900PVB
KAED900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 1,00

2 telai appendi
salumi da 48 denti
2 coppie guide inox

LINEA 1500

80/140 Kg*
KAE1500PV
KAE1500PVB
KAED1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 1,80

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



Display
Touch Screen
a colori da 10,1"

Capacità Kg min/max*

Acciaio Inox
Color Nero
Color Nero schienale vetro

Dimensioni

Voltaggio

Potenza

Accessori di serie
inclusi

LINEA 700

40/70 Kg*
KAS700PV
KAS700PVB
KASD700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 1,00

3 telai appendi
salumi da 36 denti
3 coppie guide inox

LINEA 900

50/80 Kg*
KAS900PV
KAS900PVB
KASD900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 1,00

3 telai appendi
salumi da 48 denti
3 coppie guide inox

LINEA 1500

80/140 Kg*
KAS1500PV
KAS1500PVB
KASD1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 1,80

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.



Display
Digitale

Linea 500

SERIE 500 EASY

Capacità Kg min/max*	30/50 Kg*
Acciaio Inox Color Nero Color Nero schienale vetro	/ KAE500PVB /
Dimensioni	665x745x1800h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,65
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

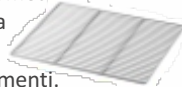
COPPIA GUIDE

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



GRIGLIA INOX O RILSAN

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



ZOCCOLATURA per KLIMA

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



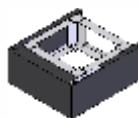
RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 1 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.



CONNESSIONE Wi-Fi

Interfaccia Wi-Fi- per controllo e gestione da remoto.



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)

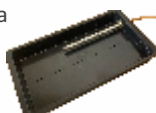


KIT DIMMER

Grazie al kit di dimmerazione si può regolare il livello di luminosità all'interno della macchina.

KIT DI EVAPORAZIONE

Vaschetta di raccolta ed evaporazione della condensa con resistenza autoregolante.





www.zernike.it



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



made in Italy

KLIMA

