KLIMA MEAT

MATURATION DE LA VIANDE

ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

KLIMA®
MEAT
MATURATION DE LA VIANDE

Les avantages de nos brevets

RÉDUIRE LES DÉCHETS AVEC UN SYSTÈME DE DIFFUSION D'AIR UNIQUE

HYGIÉNISATION SANS UTILISATION DE PRODUITS CHIMIQUES

CE

made in Italy

Chef
Artem Grigoriev,
FRESH MARKET 77
Moscou - Russie

"... grâce à KLIMA MEAT, nous sommes la première chaîne de supermarchés en Russie à pouvoir offrir à ses clients des viandes maturées de haute qualité ..."

link au film

** image de couverture*
boucherie THE BUTCHER di Baldacci - Livorno - Italie

La garantie Made in Italy

CONÇU ET CONSTRUIT PAR ZERNIKE

KLIMA MEAT 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 une maturation parfaite.**

Qualité Brevetée

BREVETÉ

TITULAIRE DE DEUX BREVETS

En concevant ***KLIMA MEAT***, nous nous sommes attachés à recréer le microclimat idéal et les réactions naturelles nécessaires à la maturation de la viande, traditionnellement exploitée par l'homme.
Partant de ces hypothèses, nous avons conçu **un armoire unique** sur le marché, équipé d'une technologie intuitive **combinant nos brevets en matière de ventilation, d'assainissement et d'oxygénation de la viande.**

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

GENECAND LE RESTAURANT - Genève - CH

Nous avons l'ambition de créer un produit haute performance, à la pointe de la technologie, mais facile à utiliser.
Et nous avons réussi !

***KLIMA MEAT* permet à quiconque de réaliser une maturation de qualité en parfaite biosécurité,** rendant ce processus facile à réaliser et accessible à tous.
Les restaurants, les steaks houses, les boucheries, les fermes de vacances ou les supermarchés seront désormais en mesure de gérer de manière indépendante la maturation de leurs viandes, une phase décisive pour déterminer leur qualité organoleptique et améliorer leur saveur et leur tendreté.
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 MEAT* 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, combiné au **système d'oxygénation breveté *OxigenKLIMA***, permet de reproduire les conditions idéales pour une **maturation de qualité et en parfaite biosécurité,** réduisant les dangers de la listeria, les moisissures indésirables et les odeurs désagréables.

KLIMA®
MEAT
MATURATION DE LA VIANDE

KLIMA VISION

... une proposition diversifiée pour tous les besoins ...

Les avantages du modèle Vision

NE NÉCESSITE PAS DE CONNEXION À L'ALIMENTATION D'EAU

MODÈLE DE COMPTOIR AVEC DIMENSIONS COMPACTES

Vue arrière du modèle KLIMA VISION

CE

made in Italy

link au film

KLIMA MEAT VISION est une armoire aux lignes innovantes, **conçue pour celles qui ne disposent pas de suffisamment d'espace** pour accueillir une chambre de taille traditionnelle, notamment en hauteur.
Avec **une forme plus contenue**, cette armoire peut en effet être **positionnée sur un banc même au centre de la salle de restaurant pour donner de la personnalité et du caractère à votre pièce.** Tout cela sans limiter la capacité de charge, qui varie d'un minimum de 60 kg à un maximum de 130 kg. La taille réduite du modèle ***KLIMA MEAT VISION*** lui **permet d'être facilement installée dans des environnements existants,** tels que les boucheries, où les espaces sont restreints et **où il n'y a aucune possibilité de connexion à l'alimentation en eau.**

Réduis les déchets

Une viande qui ne présente aucune charge bactérienne particulière est certainement plus attrayante pour les yeux du consommateur que les viandes riches en moisissures.

Les systèmes brevetés d'oxygénation et de ventilation brevetés installées sur nos armoires **exploitent le pouvoir de l'oxygène actif et de la ventilation uniforme pour inactiver les micro-organismes et les moisissures qui altèrent la couche externe de la viande** placée dans le processus de maturation.

La couche externe de la viande affinée dans ***KLIMA MEAT*** n'est réduite que de quelques millimètres et l'opérateur **a moins de déchets dans la phase de** parage et plus de viande à vendre.

Propriétaire
Gianluca Nana,
restaurant MEAT & WINE
(Meilleur steak house italienne au 2018)
La Spezia- Italie

"... Avec la maturation la qualité est faite par le temps. KLIMA MEAT me permet de mieux gérer mon temps et d'obtenir une longue maturation, même d'un an, avec des résultats fantastiques sur la viande. KLIMA est une machine robuste, construite avec des matériaux de qualité et qui, au cours de ces années, ne m'a jamais posé de problèmes ..."

KLIMA MEAT®
MATURATION DE LA VIANDE

Réduis la perte de poids

KLIMA MEAT est équipé d'un générateur d'humidité exclusif pour réduire la perte de poids excessive pouvant survenir lors de certains processus de vieillissement.
Avec le ***Control d'Humidité***, vous avez **une gestion active et intelligente de l'humidité** qui, contrairement à ce qui se passe avec les autres armoires sur le marché, **peut également être ajustée à la hausse en fonction du type de viande** en cours de maturation et du résultat souhaité.

Ça veut dire quoi?

Cela signifie que ***KLIMA MEAT*** est la **seule techonolgie qui permet**, sur certaines coupes de viande à laisser bénéficier de la maturation, **de ne pas perdre le poids au-dessus de 5%.**

Quand est-ce le générateur d'humidité est-il nécessaire?

- Quand vous voulez rejoindre **maturations à long terme,** pour contrer la perte excessive de liquides de viande.
- **Attaquer** certains types et tailles de viande, **en particulier les animaux moins âgés qui ont une viande plus dure.**
- **Pour ajouter de l'humidité** dans la pièce si vous utilisez l'armoire avec une quantité insuffisante de viande à l'intérieur.

Boucheries | **Hôtel et Restaurants** | **GDO** | **Vacances à la Ferme** | **Fermes** | **Éleveurs**

Le professionnalisme à la portée de tous

Gagne

KLIMA MEAT s'adresse à tous ceux qui souhaitent gagner de l'argent en proposant à leurs clients un produit à valeur ajoutée.
Tout restaurateur ou boucher peut inclure une armoire dans son propre site. Dans un espace réduit et à peu de frais, vous pouvez traiter la viande de manière autonome, en expérimentant différentes durées.

Avec KLIMA MEAT, les gains sont garantis!

- ✓ ***Avoir un contrôle maximal sur la qualité*** de la viande offerte à ses clients.
- ✓ ***Offrir*** de la viande ***affinée à un prix supérieur*** à celui de la viande fraîche.
- ✓ ***Ne plus être lié à l'achat*** de viande déjà affinée par votre fournisseur.
- ✓ Ayez une chambre de maturation qui ***fonctionne également comme meuble*** pour donner de la personnalité et du caractère à la salle.

Propriétaire
Michele Urgese,
LA BUONA ARROSTERIA
Ceglie Messapica- BR -
Italie

"... Klima Meat nous permet d'obtenir une maturation en parfaite biosécurité, en éliminant la croissance de moisissure et en prolongeant la durée de conservation des aliments. La viande mûrie dans notre Klima aura toujours l'odeur de viande fraîche même après des mois de maturation ..."

Restaurant Bottega Ferramenta,
-Santarcangelo di Romagna- FC- Italie

Supermarché Sole 365
Via Argine -Napoli- Italie

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

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 MEAT*** 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 viandes 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 et de reproduire le microclimat parfait.

Vous n'aurez plus à déplacer la viande à l'intérieur du cabinet avec des avantages évidents dans l'organisation du travail.

Vous aurez également une réduction des déchets: une viande moins humide et moins moisie vous évite d'avoir à couper continuellement vos longes.

Détail du système d'aération irrégulière du dos

Oxygéner la viande, assainir la pièce avec OxigenKLIMA

BREVETÉ

KLIMA MEAT utilise la technologie ***OxigenKLIMA,*** un dispositif breveté qui, grâce au pouvoir assainissant naturel de l'oxygène actif, permet d'obtenir une maturation en parfaite biosécurité

- ***Réduire*** et contrôler la présence de charge ***bactérienne et de moisissure*** indésirable.
- ***Éliminer les odeurs désagréables.*** Une viande affinée même 2 mois dans ***KLIMA MEAT*** continuera à émettre une odeur de viande fraîche.
- ***Eviter une contamination*** dangereuse entre les multiples coupes placées dans le processus de maturation et présentant des conditions de départ inégales.
- ***Désinfectez, sans utilisation de produits chimiques,*** même les parties difficiles à atteindre, telles que le conduit de ventilation interne et les pièces du groupe frigorifique.
- ***Réoxygéner la viande***, en prenant de l'air de l'extérieur et en introduisant de l'oxygène pur dans la chambre de manière dosée et contrôlée.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

KLIMA®
MEAT
MATURATION DE LA VIANDE

Lampes a' 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.

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

CE

made in Italy

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Faible consommation d'énergie

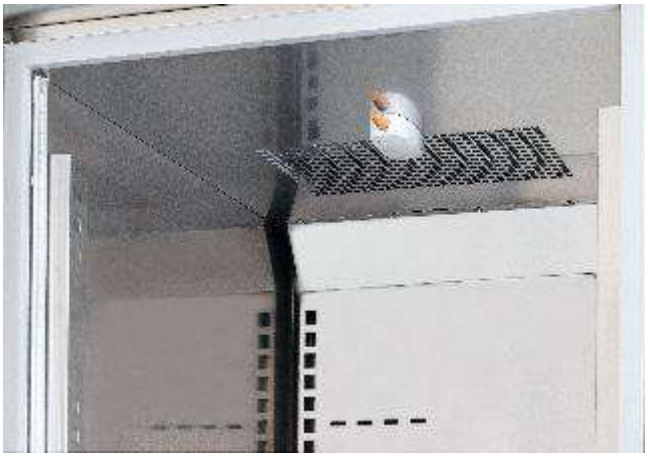
KLIMA MEAT est équipée d'un groupe frigorifique monobloc conçu par nos techniciens pour assurer une fonction de vieillissement complète.

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* MEAT avec du cyclopentane.**

Plus de capacité interne … Plus de productivité!

Lors du choix d'une armoire professionnel, 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 MEAT***, 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 MEAT*
pour gagner…

KLIMA® MEAT
MATURATION DE LA VIANDE

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 de maturation, sélectionnez simplement l'icône souhaitée.

Pour version BASIC. facile et intuitive.

Personnalisez votre production!

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

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Télédiagnostic et Télégestion

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 la viande 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 24.

Restaurateurs, DUE CIPPI Saturnia - GR Italie

"... sur le plan esthétique, les armoires KLIMA sont vraiment belles mais ce que j'apprécie le plus, c'est la possibilité de pouvoir totalement personnaliser la maturation: il y a tellement de paramètres sur lesquels je peux agir, contrairement aux autres armoires dans le marché qui ne disposent que de programmes standard . Avec KLIMA, je peux tout régler, même augmenter ou éliminer l'humidité, ce qui est la chose la plus confortable. Bien que je travaille toujours à pleine charge, avec une maturation lente, même de 100 jours, avec KLIMA MEAT, je peux obtenir une viande très délicate. En ajustant la ventilation, l'humidité et la température, j'ai également servi plus de 150/200 jours de viande à maturation et c'était pratiquement parfait ... J'ai changé le monde!..."

Supermarché E.LECLERC,
- Ferney - Voltaire - France

Votre
KLIMA®
breveté

* À basse consommation d'énergie

série BASIC	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500
Capacité Kg min/max*	50/130 Kg*	60/180 Kg*	100/280 Kg*
MEAT BASIC	**KMB700PV**	**KMB900PV**	**KMB1500PV**
Dimensions	740x850x2115h	920x850x2115h	1460x850x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 0,40	kW 0,40	kW 0,70
Équipement standard	4 grilles Rilsan 4 couple glissières inox Oxigenklima	4 grilles Rilsan 4 couple glissières inox Oxigenklima	8 grilles Rilsan 8 couple glissières inox Oxigenklima

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement

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

série SYSTEM	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500	LINEA 700
Capacité Kg min/max*	50/130 Kg*	60/180 Kg*	100/280 Kg*	50/130 Kg*
MEAT SYSTEM	**KMS700PV**	**KMS900PV**	**KMS1500PV**	**KMS700PVB**
Dimensions	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h	740x850x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 1,20	kW 1,20	kW 1,50	kW 1,20
Équipement standard	4 grilles inox 4 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima	4 grilles inox 4 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima	8 grilles inox 8 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima	4 grilles inox 4 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

série SYSTEM DOUBLE

	LIGNE VISION	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500
Capacité Kg min/max*	60/130 Kg*	50/130 Kg*	60/180 Kg*	100/280 Kg*
MEAT BASICSYSTEM	**KMVS**	**KMSD700PVB**	**KMSD900PVB**	**KMSD1500PVB**
Dimensions	1100x765x1390h	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 0,40	kW 1,20	kW 1,20	kW 1,50
Équipement standard	2 grilles inox 2 couple glissières inox Oxigenklima	4 grilles inox 4 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima	4 grilles inox 4 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima	8 grilles inox 8 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima

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

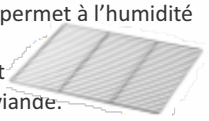
LIGNE900	LIGNE 1500
60/180 Kg*	100/280 Kg*
KMS900PVB	**KMS1500PVB**
920x800x2115h	1460x850x2115h
230V/50/1	230V/50/1
kW 1,20	kW 1,50
4 grilles inox 4 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima	8 grilles inox 8 couple glissières inox kit du filtre Oxigenklima

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

ACCESSOIRES SUR REQUÊTE

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

GRILLES EN INOX OR EN RILSAN
Le plan d'appui parfait pour la maturation. Il permet à l'humidité d'envelopper complètement les pièces de viande.



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

SONDE POUR MESURER LE PH
Testeur externe pH avec étui, pour le maximum de la flexibilité et de l'exactitude.

SYSTEME DES CROCHETES
En tubulaire inox avec deux crochets glissants pour accrocher morceaux single de viande.

SYSTÈME GSM DE CONTRÔLE
Module complet pour envoie appel d'urgence et notification d'anomalies.
(Disponible pour les modèles System seulement)

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

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
Skype: zernikeskype

made in Italy

KLIMA®