

KLIMA MEAT

MATURATION DE LA VIANDE



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

LES MÉRITES D'UNE VIANDE AFFINÉE



Une plus grande tendresse

Le processus de maturation détruit naturellement les fibres musculaires de la viande, la rendant ainsi beaucoup plus tendre et plus agréable à mâcher.



Saveur plus intense et agréable

Le vieillissement concentre et enrichit les saveurs, donnant à la viande un goût plus complexe.



Meilleure digestibilité

Lors du vieillissement, des enzymes naturelles décomposent certaines protéines et le tissu conjonctif, rendant la viande plus légère et plus digeste.



Meilleures performances de cuisson

Lors de la maturation, la viande perd une partie de son excès d'eau de manière contrôlée. Parallèlement, sa capacité de rétention d'eau s'améliore, ce qui réduit les pertes de liquide à la cuisson.



Amélioration des qualités organoleptiques

Dans les viandes bien maturées, les caractéristiques organoleptiques dues à la race, au régime alimentaire et au type d'élevage ressortent plus clairement.





**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 ..."



Bova's The Grill Steakhouse Restaurant Steakhouse - Rome - IT

Doté d'un design moderne et épuré, **KLIMA MEAT** 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, doté de **brevets exclusifs** qui distinguent ses performances sur le marché. Toutes les fonctions sont gérées via un écran tactile très lisible, doté d'icônes intuitives conçues par notre équipe.

Ceci permet un **contrôle simple et immédiat** de chaque phase du processus, avec la possibilité de régler précisément et en temps réel les paramètres de température, d'humidité et de ventilation de la chambre.

La synergie entre le système d'oxygénation breveté **OxigenKLIMA** et le système de ventilation V-O crée des **conditions optimales pour un affinage de haute qualité**.

Le résultat ? **Un environnement qui limite efficacement les risques de contamination croisée, la formation de moisissures indésirables et le développement d'odeurs désagréables**, permettant à chacun de réaliser un affinage professionnel, en toute biosécurité, avec facilité et précision.

Grâce à ce système, les restaurants, les steakhouses, les bouchers, les agritourismes et les supermarchés peuvent enfin gérer en toute autonomie l'affinage de leurs viandes : une étape cruciale pour définir la qualité organoleptique et rehausser leur saveur et leur tendreté.

Ventilation homogène pour un microclimat parfait

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 la 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 longues.



Oxygéner la viande, assainir la pièce avec OxygenKLIMA

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

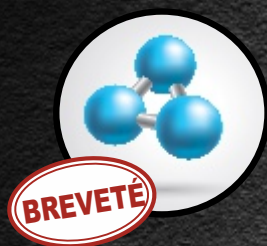
- ✓ **Réduire** et contrôler la présence de charge **bactérienne et de moisissure** indésirable.
- ✓ **Éliminer les odeurs désagréables.**
Une viande affinée même 2 mois dans **KLIMA MEAT** continuera à émettre une odeur de viande fraîche.
- ✓ **Eviter une contamination** dangereuse entre les multiples 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.



Deux lignes pour chaque besoin

En fonction de ses besoins, le client peut choisir entre la ligne EASY et la ligne SYSTEM, sans avoir à renoncer à la qualité Zernike.



La garantie Made in Italy

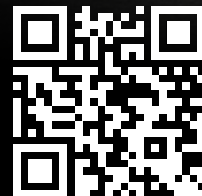
KLIMA MEAT est entièrement conçu et fabriqué en Italie en utilisant, sans compromis, des matériaux de haute qualité et une technologie de pointe.

Innovation technologique, composants, production, passion et qualité 100% italienne pour obtenir une maturation parfaite.

Qualité Brevetée

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 **une 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.**



Link au film

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 maturée 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.

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 technologie 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.



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 **maturée à un prix supérieur** à celui de la viande fraîche.

Ne plus être lié à l'achat de viande déjà maturée par votre fournisseur.

Ayez une chambre de maturation qui **fonctionne également comme meuble** pour donner de la personnalité et du caractère à la salle.



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..."



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..."



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. 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.

Vis de ventilation variable

La fonction de vitesse variable du ventilateur garantit plus de flexibilité, de meilleures performances et une expérience utilisateur encore plus personnalisée.



Éclairage LED réglable et à intensité variable pour une visibilité maximale

Chaque détail compte, surtout lorsqu'il s'agit de présenter des viandes de qualité supérieure sous leur meilleur jour. Nos armoires de maturation sont équipées d'éclairages **LED haute performance et réglables**, conçus pour mettre en valeur chaque pièce 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.



...une proposition diversifiée...

KLIMA MEAT DOUBLE

Tous les modèles sont également disponibles avec un panneau arrière en verre: une option polyvalente pour votre établissement.

Placé au bon endroit, **le panneau arrière en verre non ouvrant offre aux clients une visibilité optimale et un choix de morceaux de viande à maturer.**

De plus, le côté opposé, avec sa porte ouvrante, reste pratique pour l'opérateur.

Pour un rendu esthétique optimal, vous pouvez également ajouter un couvercle inférieur élégant et pratique.



Fondateur
Gianmarco Venuto,
Boucherie avec Cuisine
Milan - Italie

“...Le maturateur est facile à utiliser, à entretenir et à configurer de manière intuitive. Les programmes de maturation sont tous efficaces et garantissent des résultats différents selon le type de maturation souhaité.

La machine dispose de deux méthodes de désinfection: la méthode manuelle, très simple et rapide à mettre en œuvre, tandis que la méthode automatique, rapide et pratique à activer...”



*...une proposition **diversifiée**...*

KLIMA MEAT VISION

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 120 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 non modifiables.

La base optionnelle, en plus de soutenir la machine, offre un compartiment de rangement pratique à deux portes.



...une proposition diversifiée...

KLIMA MEAT 500

Le **KLIMA MEAT 500** est une **solution compacte et élégante** qui vous permet de manipuler, conserver et faire vieillir en toute sécurité même de petites quantités de viande, sans compromettre la qualité Zernike.

Le **podium en option** améliore la **visibilité de la machine** tout en conservant ses lignes épurées.



*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..."





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 MEAT 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 MEAT** où que vous soyez.

Grâce au **Wi-Fi**, vous pouvez:

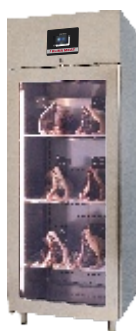
- Surveiller l'état de la machine en temps réel
- Gérer et modifier les cycles à distance
- Recevoir une assistance technique et des mises à jour logicielles à distance
- Réduire les interventions sur site et optimiser la continuité opérationnelle



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.

Votre KLIMA

breveté breveté



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

50/130 Kg*

KME700PV
KME700PVB
KMED700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 0,40

4 grilles rilsan
4 couple glissières inox
Oxygenklima

LIGNE 900

60/180 Kg*

KME900PV
KME900PVB
KMED900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 0,40

4 grilles rilsan
4 couple glissières inox
Oxygenklima

LIGNE 1500

100/260 Kg*

KME1500PV
KME1500PVB
KMED1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 0,70

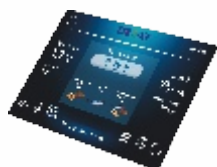
8 grilles rilsan
8 couple glissières inox
Oxygenklima

* 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



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

50/130 Kg*

KMS700PV
KMS700PVB
KMSD700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 1,50

4 grilles inox
4 couple glissières inox
kit du filtre
Oxygenklima

LIGNE 900

60/180 Kg*

KMS900PV
KMS900PVB
KMSD900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 1,50

4 grilles inox
4 couple glissières inox
kit du filtre
Oxygenklima

LIGNE 1500

100/260 Kg*

KMS1500PV
KMS1500PVB
KMSD1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 1,90

4 grilles inox
4 couple glissières inox
kit du filtre
Oxygenklima

* 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.



Écran
Digitale



Écran
tactile



Écran
Digitale

Linea VISION

LIGNE VISION EASY

LIGNE VISION SYSTEM

Capacité Kg min/max*

60/120 Kg*

60/120 Kg*

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

/
/ KMVE

/
/ KMVS

Dimensions

1100x765x1390h

1100x765x1390h

Voltage

230V/50/1

230V/50/1

Puissance

kW 0,40

kW 0,40

Accessoires standard
inclus

2 grilles rilsan
2 couple glissières inox
Oxygenklima

3 grilles rilsan
3 couple glissières inox
Oxygenklima

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

Linea 500

LIGNE 500 EASY

Capacité Kg min/max*

50/100 Kg*

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

/
/ KME500PVB
/

Dimensions

665x745x1840h

Voltage

230V/50/1

Puissance

kW 0,40

Accessoires standard
inclus

3 grilles rilsan
3 couple glissières inox
Oxygenklima

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 OR EN RILSAN

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



BASE pour KLIMA VISION

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



ROUE

Kit roue avec roulement et avec 1 roue avec frein.



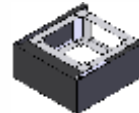
KIT D'ÉVAPORATION

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



BASE pour KLIMA 500

Base en metal avec panneaux peints en noir.
Dimensions:
665x745x33h



CONNEXION Wi-Fi

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



SYSTEME DES CROCHETES

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



SOCLE pour KLIMA

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



PRIX

Etiquette rigide avec goupille sur laquelle vous pouvez inscrire les références et le prix de la viande mise en maturation.



KIT VARIATEUR

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

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
commerciale@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy

KLIMA

