

KLIMA MEAT

MATURARE la CARNE



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

I vantaggi dei nostri brevetti



RIDUCI GLI SCARTI CON
UN SISTEMA UNICO DI
DIFFUSIONE DELL'ARIA



IGIENIZZA
SENZA L'USO DI
SOSTANZE CHIMICHE

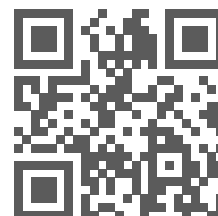


made in Italy
●○●



Chef
Artem Grigoriev,
FRESH MARKET 77
Mosca - Russia

"... grazie a KLIMA MEAT siamo la prima catena di supermercati in Russia che può offrire ai propri clienti carne frollata di ottima qualità ..."



Link al filmato



I PREGI DI UNA CARNE FROLLATA

✓ *Gusto intenso e deciso*

✓ *Tenerezza*

✓ *Succosità*

La garanzia *Made in Italy*

KLIMA MEAT 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 frollatura perfetta.



PROGETTATO E REALIZZATO
DA ZERNIKE

La qualità *Brevettata*

Nel progettare **KLIMA MEAT** ci siamo focalizzati nel ricreare il microclima ideale e quelle reazioni naturali, necessarie per la maturazione della carne, tradizionalmente sfruttate dall'uomo.

Partendo da questi presupposti abbiamo concepito **un maturatore unico** sul mercato, con una tecnologia intuitiva **che combina i nostri brevetti per la ventilazione, la sanificazione e l'ossigenazione delle carni.**



DETENTORE DI
DUE BREVETTI



GENECAND LE RESTAURANT - Ginevra - CH

Abbiamo avuto l'ambizione di creare un prodotto dalle elevate prestazioni, tecnologicamente all'avanguardia, ma al contempo di facile utilizzo.

E ci siamo riusciti!

KLIMA MEAT consente a chiunque di effettuare una **frollatura di qualità in perfetta biosicurezza**, rendendo questo processo facile da realizzare e alla portata di chiunque.

Ristoranti, steak house, macellerie, agriturismi o supermercati potranno ora gestire autonomamente la frollatura delle proprie carni, fase decisiva per determinarne la qualità organolettica ed esaltarne il sapore e la tenerezza.

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 MEAT** 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, unito al **sistema di ossigenazione brevettato OxigenKLIMA**, permette di riprodurre le condizioni ideali per una **frollatura di qualità e in perfetta biosicurezza**, riducendo i pericoli di listeria, muffe indesiderate e sgradevoli odori.

KLIMA VISION

*... una proposta diversificata
per ogni esigenza ...*

I vantaggi del modello VISION



NON RICHIEDE L'ALLACCIO
ALLA RETE IDRICA

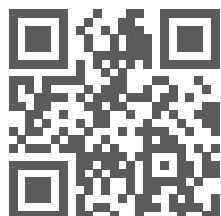


DIMENSIONI COMPATTE
MODELLO DA APPOGGIO

Vista del retro del modello KLIMA VISION



made in Italy
●○●



Link al filmato

KLIMA MEAT VISION è un armadio dalle linee innovative, **studiato per coloro che non hanno spazio sufficiente** ad accogliere un maturatore dalle dimensioni tradizionali, in particolare in termini di altezza. Dalle **forme più contenute**, questo armadio può infatti esser **posizionato in appoggio su un banco anche al centro della sala ristorante per regalare personalità e carattere al**

vostro locale.

Tutto ciò senza limitare la capacità contenitiva, che varia da un minimo di 60 kg ad un massimo di 130 kg. La dimensione contenuta del modello **KLIMA MEAT VISION**, ne permette il **facile inserimento in ambienti già esistenti**, come macellerie, dove gli spazi sono stretti e **dove non è presente la possibilità di allaccio alla rete idrica.**

Riduci gli scarti

.....

Una carne che non presenta una particolare carica batterica è sicuramente più appetibile all'occhio del consumatore rispetto a carni ricche di muffe.

I sistemi brevettati di ossigenazione e ventilazione montati sui nostri maturatori **sfruttano il potere dell'ossigeno attivo e della ventilazione uniforme per rendere inattivi i microrganismi e le muffe che alterano lo strato esterno delle carni** poste in frollatura.

Lo strato esterno delle carni frollate nel **KLIMA MEAT** si riduce solo a qualche millimetro e l'operatore **ha meno scarto nella fase di rifilatura e più carne da proporre ai propri clienti.**



**Titolare
Gianluca Nana,
ristorante MEAT & WINE
(migliore braceria
italiana nel 2018)
La Spezia- Italia**

"... nella frollatura la qualità la fa il tempo. KLIMA MEAT mi permette di gestire nel miglior dei modi il tempo e ottenere delle lunghe frollature, anche di un anno, con risultati fantastici sulla carne. KLIMA è una macchina robusta, costruita con materiali di qualità e in questi anni non mi ha mai dato problemi ..."

Riduci la perdita di peso

Per ridurre l'eccessiva perdita di peso che può presentarsi in determinate frollature, **KLIMA MEAT** è dotato di un esclusivo generatore di umidità. Con l'**Humidity Control** si ha una **gestione attiva e intelligente dell'umidità** che, al contrario di quanto avviene con gli altri maturatori presenti in commercio, **potrà esser regolata anche al rialzo in base alla tipologia di carne** in frollatura ed al risultato che si vuole ottenere.

Cosa significa?

Vuol dire che **KLIMA MEAT** è l'unico maturatore che **permette**, su certi tagli di carne posti in frollatura, di **non avere un calo peso superiore al 5%**.

Quando occorre il generatore di umidità?

- Quando si vogliono realizzare **maturazioni di lunga durata**, per contrastare l'eccessiva perdita di liquidi della carne.
- **Per frollare** determinate tipologie e pezzature di carne, in particolare **animali meno giovani che presentano una carne più dura**.
- **Per aggiungere umidità in camera** nel caso si utilizzi l'armadio con un quantitativo insufficiente di carne al suo interno.



Macellai



Hotel e Ristoranti



GDO



Agriturismi



Aziende Agricole



Allevatori

La professionalità a portata di tutti



Guadagna

.....

KLIMA MEAT è per chiunque voglia guadagnare offrendo ai propri clienti un prodotto dal valore aggiunto.

Qualsiasi ristoratore o macellaio può inserire nel proprio locale un maturatore.

In poco spazio e con **poca spesa si può frollare in autonomia** la carne **sperimentando e diversificando**, in base alle proprie esigenze, **periodi diversi di maturazione**.

Con **KLIMA MEAT** il guadagno è garantito!

- ✓ **Avere il massimo controllo sulla qualità** della carne che si offre ai propri clienti.
- ✓ **Offrire** carne frollata **ad un prezzo più elevato** di quella fresca.
- ✓ **Non essere più vincolati** all'acquisto di carne già maturata dal proprio fornitore.
- ✓ Avere un maturatore che **funziona anche come complemento d'arredo** per donare personalità e carattere al locale.



Titolare
Michele Urgese,
LA BUONA ARROSTERIA
Ceglie Messapica- BR -
Italia

"... Klima Meat ci consente di ottenere una frollatura in perfetta biosicurezza, eliminando lo sviluppo di muffe ed aumentando la shelf-life dell'alimento. La carne maturata nel nostro Klima avrà sempre l'odore di carne fresca anche dopo mesi di frollatura ..."



Ristorante Bottega Ferramenta,
-Santarcangelo di Romagna- FC-



Supermercato Sole 365
Via Argine -Napoli-

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 MEAT** il maturatore 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 tutte le carni poste in frollatura. L'aria viene infatti canalizzata sia in orizzontale che in verticale per mantenere temperatura e umidità costanti in ogni angolo del maturatore e ricreare il microclima perfetto.

Non dovrete più movimentare le carni all'interno dell'armadio con evidenti vantaggi nell'organizzazione del lavoro.

Avrete inoltre una riduzione degli scarti: carne meno bagnata e con meno muffa consente di non dover continuamente rifilare le lombate.



Particolare della forometria irregolare dello schienale

Ossigena le carni, Igienizza la camera con OxygenKLIMA



I nostri maturatori sono dotati di **OxygenKLIMA**, un dispositivo brevettato che grazie al naturale potere sanificante dell'ossigeno attivo consente di ottenere una frollatura in perfetta biosicurezza.

✓ **Ridurre** e tenere sotto controllo la presenza di **carica batterica e muffe** indesiderate.

- ✓ **Eliminare gli odori sgradevoli.** Una carne maturata anche 2 mesi nel **KLIMA MEAT** continuerà ad emanare l'odore di carne fresca.
- ✓ **Evitare pericolose contaminazioni** tra i molteplici tagli posti in frollatura che presentano condizioni di partenza disomogenee.
- ✓ **Igienizzare, senza l'utilizzo di prodotti chimici,** anche quelle parti difficili da raggiungere come il condotto di ventilazione interno e le parti del gruppo frigorifero.
- ✓ **Riossigenare le carni,** prelevando aria dall'esterno ed immettendo, in maniera dosata e controllata, ossigeno puro in camera.

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 MEAT 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.

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 MEAT**.

Più capacità interna... Maggior produttività!

Nella scelta di un maturatore 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 MEAT, rispetto ad altri maturatori 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 MEAT**
per risparmiare...



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 MEAT 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 frollatura 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 MEAT** 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** della carne posta in frollatura, 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.

**Proprietari
del Ristorante,
DUE CIPPI
Saturnia - GR**



"... dal lato estetico, gli armadi KLIMA sono veramente belli ma la cosa che più apprezzo è la possibilità di poter personalizzare totalmente la frollatura: ci sono tanti parametri su cui posso agire, a differenza di altre celle che hanno solo programmi standard. Con KLIMA posso regolare tutto, perfino aumentare o togliere l'umidità, che è la cosa più comoda. Nonostante lavori sempre a pieno carico, con frollature lente, anche di 100 giorni, con KLIMA MEAT riesco ad ottenere una carne molto delicata. Regolando ventilazione, umidità e temperatura ho servito anche carne di oltre 150 /200 giorni di frollatura ed era praticamente perfetta..Mi è cambiato il mondo!..."



Ipermercato E.LECLERC,
- Ferney - Voltaire - Svizzera

Il tuo
KLIMA®
brevettato

* Basso consumo energetico



serie BASIC	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	50/130 Kg*	60/180 Kg*	100/280 Kg*
MEAT SYSTEM	KMB700PV	KMB900PV	KMB1500PV
Dimensioni	740x850x2115h	920x850x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 0,40	kW 0,40	kW 0,70
Accessori di serie	4 griglie rilsan 4 coppie guide inox Oxygenklima	4 griglie rilsan 4 coppie guide inox Oxygenklima	8 griglie rilsan 8 coppie guide inox Oxygenklima

* 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*	50/130 Kg*	60/180 Kg*	100/280 Kg*	50/130 Kg*
MEAT SYSTEM	KMS700PV	KMS900PV	KMS1500PV	KMS700PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h	740x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,20	kW 1,20	kW 1,50	kW 1,20
Accessori di serie inclusi	4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	8 griglie inox 8 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

serie SYSTEM DOUBLE



	LINEA VISION	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	60/130 Kg*	50/130 Kg*	60/180 Kg*	100/280 Kg*
MEAT SYSTEM	KMVS	KMSD700PVB	KMSD900PVB	KMSD1500PVB
Dimensioni	1100x765x1390h	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 0,40	kW 1,20	kW 1,20	kW 1,50
Accessori di serie	2 griglie inox 2 coppie guide inox Oxygenklima	4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	8 griglie inox 8 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima

* 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 900	LINEA 1500
60/180 Kg*	100/280 Kg*
KMS900PVB	KMS1500PVB
920x800x2115h	1460x850x2115h
230V/50/1	230V/50/1
kW 1,20	kW 1,50
4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	8 griglie inox 8 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima

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

ACCESSORI SU RICHIESTA

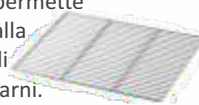
COPPIA GUIDE

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 le carni.



RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 1 con freno.



MISURATORE PH

Misuratore esterno pH con custodia, per la massima flessibilità e affidabilità.



GANCERA

Gancera in tubolare inox con due ganci scorrevoli per appendere le lombate.



SISTEMA GSM DI MONITORAGGIO

Modulo per invio chiamata di allarme e segnalazione anomalia.

(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®

