

KLIMA MEAT

MATURARE la CARNE



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

I PREGI DI UNA CARNE FROLLATA



Maggior tenerezza

Il processo di frollatura scompone naturalmente le fibre muscolari della carne. Questo rende la carne molto più morbida e piacevole da masticare.



Sapore più intenso e piacevole

La frollatura concentra e arricchisce i sapori, conferendo alla carne un gusto più complesso.



Miglior digeribilità

Durante la frollatura gli enzimi naturali scompongono parte delle proteine e dei tessuti connettivi. Questo rende la carne più leggera e facile da assimilare.



Miglior resa in cottura

Durante la frollatura la carne perde, in maniera controllata, parte della propria acqua in eccesso. Tuttavia allo stesso tempo vi è anche un miglioramento della capacità di ritenzione idrica, che comporta una minor perdita di liquidi in cottura.



Esaltazione delle qualità organolettiche

In una carne ben frollata emergono con più chiarezza le caratteristiche organolettiche dovute alla razza, all'alimentazione e alla tipologia di allevamento.





**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..."



Bova's The Grill Steakhouse Ristorante Bisteccheria - Roma - IT

Caratterizzato da un design moderno e lineare, **KLIMA MEAT** 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 e ventilazione all'interno della camera.

La sinergia tra il sistema brevettato **OxygenKLIMA**, dedicato all'ossigenazione, e il sistema di ventilazione V-O, permette di **riprodurre condizioni ottimali per una frollatura di alta qualità**.

Il risultato? Un **ambiente che limita efficacemente il rischio di contaminazioni incrociate, la formazione di muffe indesiderate e la comparsa di odori sgradevoli** rendendo possibile a chiunque effettuare una frollatura professionale, in totale biosicurezza, con semplicità e precisione.

Grazie a questo sistema ristoranti, steak house, macellerie, agriturismi e supermercati possono finalmente gestire in autonomia la frollatura delle proprie carni: una fase cruciale per definirne la qualità organolettica ed esaltarne sapore e morbidezza.

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.



Ossigena le carni, igienizza la camera con OxigenKLIMA

I nostri maturatori sono dotati di **OxigenKLIMA**, 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.

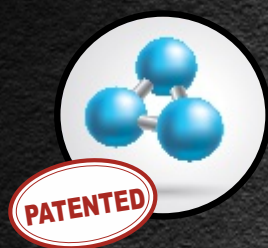
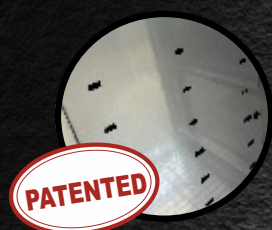
✓ **Igienizzare, senza l'utilizzo di prodotti chimici**, anche quelle parti difficili da raggiungere come il condotto di ventilazione interno e le parti del gruppo frigorifero.

✓ **Riossigenare le carni**, prelevando aria dall'esterno ed immettendo, in maniera dosata e controllata, ossigeno puro in camera.



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.



La garanzia Made in Italy

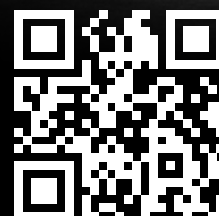
KLIMA MEAT è completamente progettato e costruito in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia.

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

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.**



Link al filmato

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.**

Riduci la perdita di peso



Per ridurre l'eccessiva perdita di peso che può presentarsi in determinate frollature, **i modelli della linea KLIMA MEAT SYSTEM** sono dotati 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 richiedono tempistiche più lunghe.**
- **Per aggiungere umidità in camera** nel caso si utilizzi l'armadio con un quantitativo insufficiente di carne al suo interno.



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 maggiore** rispetto a quella appena macellata.

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.



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!..."



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..."



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.

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**.

Velocità di ventilazione variabile



La funzionalità di variazione di velocità della ventilazione 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 carni pregiate. I nostri maturatori sono dotati di **luci LED orientabili ad alta efficienza**, pensate per valorizzare ogni taglio 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.



...una proposta diversificata...

KLIMA MEAT DOUBLE

Tutti i modelli sono anche disponibili con schienale in vetro: un jolly da poter sfruttare nel tuo locale.

Posizionato nel punto giusto, **lo schienale in vetro non apribile offre al cliente visibilità e scelta sui diversi tagli di carne posti in frollatura.**

Contemporaneamente il lato opposto con porta apribile rimane di pratico utilizzo per l'operatore.

Per massimizzare l'aspetto estetico è anche possibile aggiungere l'elegante e pratica copertura inferiore.



**IL
MANNARINO**

*Fondatore
Gianmarco Venuto,
Macelleria con Cucina
Milano - Italia*

"...Il maturatore é di facile utilizzo, di facile manutenzione e intuitivo da settare. I programmi per le diverse maturazioni sono tutti performanti e assicurano un risultato differente per i diversi tipi di frollatura che si vogliono ottenere.

La sanificazione del macchinario é duplice, quella manuale é molto semplice e veloce da svolgere, non avendo un processo difficoltoso, mentre quella automatica é veloce e pratica da attivare..."



*...una proposta **diversificata**...*

KLIMA MEAT VISION

KLIMA MEAT VISION è un armadio versatile 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 si sviluppa orizzontalmente per 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 120 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 **non modificabili.**

Il basamento opzionale, oltre a sostenere la macchina, offre un comodo vano contenitivo a due ante.



...una proposta diversificata...

KLIMA MEAT 500

KLIMA MEAT 500 rappresenta una soluzione compatta ed elegante che permette di gestire, conservare e frollare anche piccole quantità di carni in totale sicurezza, senza rinunciare alla qualità di Zernike.

Grazie al suo podio opzionale è possibile aumentare la visibilità della macchina mantenendo la sua linea.



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..."





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 MEAT 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 MEAT** 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 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.

Il tuo KLIMA

brevettato



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

50/130 Kg*

KME700PV
KME700PVB
KMED700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 0,40

4 griglie rilsan
4 coppie guide inox
Oxygenklima

LINEA 900

60/180 Kg*

KME900PV
KME900PVB
KMED900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 0,40

4 griglie rilsan
4 coppie guide inox
Oxygenklima

LINEA 1500

100/260 Kg*

KME1500PV
KME1500PVB
KMED1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 0,70

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



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

50/130 Kg*

KMS700PV
KMS700PVB
KMDS700PVB

740x850x2115h

230V/50/1

kW 1,50

4 griglie inox
4 coppie guide inox
Kit filtro
Oxygenklima

LINEA 900

60/180 Kg*

KMS900PV
KMS900PVB
KMDS900PVB

920x800x2115h

230V/50/1

kW 1,50

4 griglie inox
4 coppie guide inox
Kit filtro
Oxygenklima

LINEA 1500

100/260 Kg*

KMS1500PV
KMS1500PVB
KMDS1500PVB

1460x850x2115h

230V/50/1

kW 1,90

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.



Display
Digitale



Display
Touch Screen



Display
Digitale

Linea VISION

	SERIE VISION EASY	SERIE VISION SYSTEM
Capacità Kg min/max*	60/120 Kg*	60/120 Kg*
Acciaio Inox Color Nero Color Nero schienale vetro	/ / KMVE	/ / KMVS
Dimensioni	1100x765x1390h	1100x765x1390h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 0,40	kW 0,40
Accessori di serie inclusi	2 griglie inox 2 coppie guide inox Oxygenklima	3 griglie inox 3 coppie guide inox Oxygenklima

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

Linea 500

	SERIE 500 EASY
Capacità Kg min/max*	50/100 Kg*
Acciaio Inox Color Nero Color Nero schienale vetro	/ / KME500PVB /
Dimensioni	665x745x1840h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,40
Accessori di serie inclusi	3 griglie inox 3 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.

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.



BASE per KLIMA VISION

Base armadiata contenitiva in metallo con pannelli color nero. Dimensioni: 1100x765x800h.



RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 1 con freno.



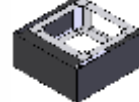
KIT DI EVAPORAZIONE

Vaschetta di raccolta ed evaporazione della condensa con resistenza autoregolante.



BASE per KLIMA 500

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



CONNESSIONE Wi-Fi

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



GANCI

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



ZOCCOLATURA per KLIMA

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



CARTELLINO SEGNA PREZZO

Cartellino rigido con spillo su cui poter scrivere i riferimenti e il prezzo della carne posto in frollatura.



KIT DIMMER

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

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®

