



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

KLIMA FISH, l'ultimo maturatore/stagionatore brevettato nato in casa Zernike, stravolge i paradigmi consolidati sulla lavorazione del pesce.

Grazie a **KLIMA FISH** il pesce migliore non sarà più quello appena pescato, ma quello maturato o stagionato.

La frollatura del pesce è un processo che ammorbidisce le carni, intensifica i sapori ed aumenta la succosità, permettendo di estrarre ed esaltare tutte le caratteristiche organolettiche del pescato che altrimenti risulterebbero abbastanza neutre.

La stagionatura di salumi di mare riesce a **coniugare la tradizione norcina con il mondo del pesce, creando prodotti più salutari e innovativi.**



UN PERFETTO MICROCLIMA
CON UN SISTEMA UNICO DI
DIFFUSIONE DELL'ARIA

L'accuratezza del controllo elettronico consente una gestione precisa di temperatura, umidità e ricircolo d'aria all'interno della camera.



IGIENIZZA
SENZA L'USO DI
SOSTANZE CHIMICHE

Il sistema di ossigenazione brevettato OxigenKLIMA, permette di riprodurre le condizioni ideali per una lavorazione di qualità e in perfetta biosicurezza, riducendo gli odori sgradevoli, i pericoli di decomposizione e la proliferazione batterica.



Macelleria di Mare

*UNA sola macchina per
DUE lavorazioni differenti
ma contemporanee*

“Trattare il pesce come la carne” è una pratica molto antica, quasi dimenticata ma sopravvissuta e rimasta viva in piccole realtà locali italiane.

Oggi giorno l’attenzione che si pone sempre più sulla qualità del prodotto, sul **rispetto delle risorse ambientali e sulla riduzione degli scarti alimentari** sta portando a riprendere queste vecchie tecniche di conservazione che **consentono di prolungare la shelf-life di un prodotto facilmente deperibile, di valorizzare e utilizzare parti che solitamente vengono scartate.**

I salumi realizzati con il pesce hanno il merito di rendere disponibile ai consumatori piatti più creativi, ricchi di Omega 3 e quindi più salutari rispetto ai classici salumi e insaccati di carne.

KLIMA FISH non è quindi solo un semplice maturatore di pesce ma, grazie alla sua tecnologia, riesce anche a stagionare salumi di mare.



Lardo di Merluzzo



Speck di Salmone



Esalta le qualità organolettiche



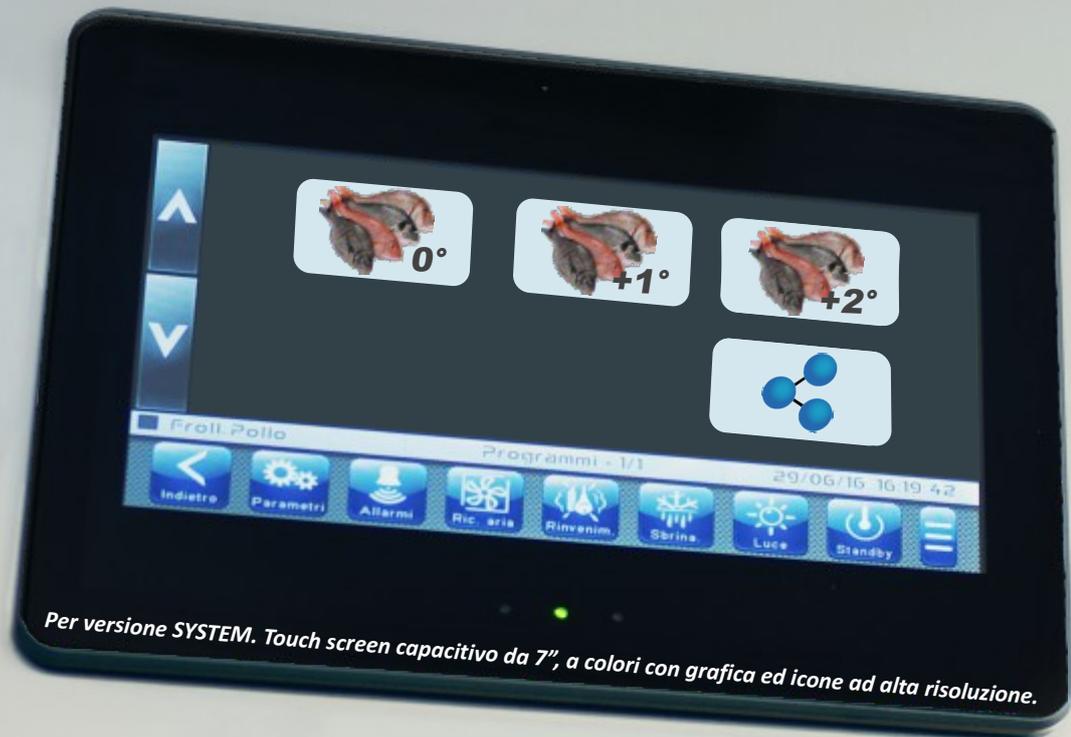
Prolunga la shelf life



Riduci lo spreco utilizzando tutte le parti del pesce



Sperimenta nuovi metodi di lavorazione del pesce



Per versione SYSTEM. Touch screen capacitivo da 7", a colori con grafica ed icone ad alta risoluzione.

DimENTICATI manuali e istruzioni complicate!

Il touch screen della **gamma KLIMA FISH SYSTEM** è l'unico sul mercato con icone grafiche intuitive associate a programmi già impostati per ogni tipo di lavorazione.



Per versione EASY. Facile e intuitivo.

Personalizza la tua produzione!

Hai l'esigenza di creare un programma personalizzato? **KLIMA FISH** 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**, 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 i 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.

**Proprietario e Chef
Marco Claroni
dell' "Osteria
dell'Orologio"
ROMA - Italia**



"... KLIMA FISH è diventato un punto di riferimento del mio lavoro quotidiano. E' lo strumento che mi serviva per portare avanti il mio progetto sulla "Macelleria di Mare".

La possibilità di maturare in modo professionale, gestendo in ogni momento i valori come umidità, ventilazione, temperatura e ossigenazione, mi permette di lavorare in modo sicuro e salubre.

Con KLIMA FISH riesco a sperimentare nuove lavorazioni del pesce che esprime così tutti i suoi aromi iodati e riesco a lavorare su diversi gradi di consistenza delle carni. Questo mi permette di frollare il pesce in modo ottimale e allo stesso tempo di realizzare produzioni differenti come le bottarghe, i salumi e i prosciutti di mare..."



Ventilazione omogenea per un microclima perfetto

BREVETTATO

Il sistema brevettato "V-O" di diffusione dell'aria all'interno dell'armadio, unico sul mercato, è uno dei dettagli che rende **KLIMA FISH** 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.

L'aria viene infatti canalizzata sia in orizzontale che in verticale per mantenere temperatura e umidità costanti e ricreare il microclima perfetto.

Non dovrete movimentare gli alimenti all'interno dell'armadio con evidenti vantaggi nell'organizzazione del lavoro.



Ossigena e igienizza la camera con OxigenKLIMA

BREVETTATO

I nostri armadi 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.
- ✓ **Riossigenare** gli alimenti, prelevando aria dall'esterno ed immettendo, in maniera dosata e controllata, ossigeno puro in camera.

- ✓ **Eliminare gli odori sgradevoli.** In condizioni normali basta un giorno al pesce per emanare forti e cattivi odori. Oxigenklima elimina la molestia odorosa durante tutto il processo di trasformazione alimentare.
- ✓ **Evitare pericolose contaminazioni** tra i molteplici alimenti posti in lavorazione 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.

Minor consumo energetico



KLIMA FISH è dotato di un gruppo refrigerante monoblocco studiato ad hoc dai nostri tecnici per svolgere al meglio la funzione di maturazione.

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 FISH**.

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 FISH, 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.



...scegli **KLIMA FISH**
per guadagnare...



serie EASY	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max* <i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	30/50 Kg* KFE700PV KFE700PVB KFED700PVB	40/60 Kg* KFE900PV KFE900PVB KFED900PVB	60/100 Kg* KFE1500PV KFE1500PVB KFED1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 0,40	kW 0,40	kW 0,70
Accessori di serie inclusi	1 griglia inox 2 gancere + 8 ganci 1 telaio da 36 denti 3 coppie guide inox	1 griglia inox 2 gancere + 8 ganci 1 telaio da 48 denti 3 coppie guide inox	2 griglie inox 4 gancere + 16 ganci 2 telai 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.



serie SYSTEM	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max* <i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	30/50 Kg* KFS700PV KFS700PVB KFSD700PVB	40/60 Kg* KFS900PV KFS900PVB KFSD900PVB	60/100 Kg* KFS1500PV KFS1500PVB KFSD1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 0,40	kW 0,40	kW 0,70
Accessori di serie inclusi	2 griglie inox 2 gancere + 8 ganci 1 telaio da 36 denti 4 coppie guide inox	2 griglie inox 2 gancere + 8 ganci 1 telaio da 48 denti 4 coppie guide inox	2 griglie inox 4 gancere + 16 ganci 2 telai da 36 denti 8 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.



Linea 500	SERIE 500 EASY
Capacità Kg min/max* <i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	20/40 Kg* / KFE500PVB /
Dimensioni	665x745x1840h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,55
Accessori di serie inclusi	1 griglia inox 1 gancera + 4 ganci 1 telaio da 30 denti 3 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

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



CARTELLINO SEGNA PREZZO

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



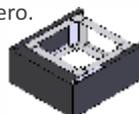
RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 2 con freno.



BASE per KLIMA 500

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



ZOCCOLATURA per KLIMA

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



SISTEMA GSM DI MONITORAGGIO

Modulo per invio chiamata di allarme e segnalazione anomalia. (Disponibile solo per modelli System)



GANCERA

Gancera in tubolare inox con due ganci scorrevoli per appendere i pesci.



TELAIO APPENDI SALUMI di PESCE

Telai appendi salumi da 48 denti per modello 900 e da 36 denti per i modelli 700 e 1500.



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®

