




PROLONGER la DURÉE
DE CONSERVATION
des ALIMENTS


Conception
personnalisée



KLIMA BOX

Deux systèmes, une solution gagnante!
Maturer, affiner ou conserver
en toute biosécurité

Sécurité microbiologique des aliments en chambre froide

La plupart des aliments frais sont conservés au froid pendant plusieurs jours.

Il est donc inévitable que dans ces espaces, avec des températures basses, une humidité élevée et des mouvements extérieurs fréquents, des contaminants biologiques tels que les bactéries, les moisissures et les virus puissent proliférer facilement, ce qui peut affecter les aliments eux-mêmes ou les surfaces avec lesquelles ils entrent en contact.

Dans cette optique **KLIMA BOX**, la seule chambre froide haute performance alliant le système de ventilation breveté au pouvoir assainissant de l'**oxygène actif**. Grâce à un système de conduits sur mesure, **Oxigenbox** génère et diffuse de l'oxygène actif de manière mesurée et contrôlée, offrant ainsi de nombreux avantages.



Ne libère pas de produits chimiques

Ne nécessite pas l'utilisation de substances chimiques et par conséquent, après le traitement, il n'y a aucun risque d'avoir des résidus chimiques, nocifs pour l'homme et l'environnement, que ce soit sur les aliments ou sur les surfaces traitées.



Cellules naturellement désinfectées

Chaque recoin de la cellule de réfrigération est désinfecté et élimine 99,98% de tous les virus présents sur les surfaces des aliments et des objets sont tués avec l'avantage non secondaire de réduire l'apparition de bactéries, moisissures, champignons et mauvaises odeurs.



Prolonger la durée de conservation

Prolonge la durée de conservation des aliments traités, réduisant ainsi le gaspillage. Le stockage des aliments dans les alvéoles **KLIMA BOX** ralentit la multiplication des micro-organismes naturellement présents dans les aliments, qui déclenchent leur dégradation, provoquant oxydation, rancissement des graisses, altérations de couleur et de saveur, et décomposition.

Une cellule de qualité technique supérieure

La nouvelle gamme de cellules **KLIMA BOX** représente l'excellence dans le maintien de la fraîcheur et des qualités organoleptiques des produits alimentaires.

Avec **KLIMA BOX**, il est désormais possible de faire **maturer de la viande, d'assaisonner de la charcuterie ou simplement de conserver des aliments en parfaite biosécurité, augmentant ainsi leur durée de conservation.**

Les **convoyeurs** spécialement conçus utilisant des anémomètres **assurent une ventilation uniforme, créant un microclimat parfait qui maintient une température et une humidité constantes dans chaque coin de la cellule (brevet n° ITMI20091502).**

La modularité des panneaux au pas de 20 cm, la flexibilité de production et la possibilité de conception personnalisée permettent de **configurer la cellule selon les besoins spécifiques du client, garantissant:**

- **une qualité de produit maximale en toutes circonstances**
- **gestion optimale de l'espace et polyvalence**
- **facilité et rapidité d'installation grâce aux crochets de serrage innovants**
- **haut niveau d'hygiène et facilité de nettoyage grâce aux profils sanitaires**
- **haute efficacité énergétique et impact environnemental réduit**


MAMAF

*Boucherie MAMAF
de Maffioli Angelo
- VA - Italie -*

"...OxygenBox a été installé dans la cellule statique des produits en vente libre, celle où les produits frais sont placés chaque jour et où le risque de détérioration est plus élevé en raison de la présence de sang, d'une humidité élevée et de la contamination de l'environnement.

Le résultat obtenu avec OxygenBox est très bon: une qualité de produit intacte, des déchets minimisés et un *environnement toujours propre...*"



Nous garantissons la qualité reconnue de nos produits et services grâce à des contrôles rigoureux et une attention particulière aux détails. Tout est fabriqué en Italie.



Nous concevons et fabriquons des solutions sur mesure en fonction des besoins de nos clients, en travaillant avec eux pour développer les meilleures solutions.

KLIMA BOX

Caractéristiques en bref

Panneaux de verre thermique

Selon vos besoins, vous pouvez choisir des panneaux avec verre thermique qui, en plus d'assurer une surveillance visuelle pratique, feront de **KLIMA BOX** un excellent accessoire d'ameublement.

Porte modulaire

La porte semi-encastrée, équipée d'un microcontact de sécurité, est disponible en versions 70 cm et 90 cm. Le joint périphérique en PVC est monté sur un profilé plastique pour garantir une étanchéité parfaite et une excellente isolation thermique.

Rampe

La rampe d'accès optionnelle est idéale pour le passage avec chariots et transpalettes.

Profils de sanitaires

Les profilés sanitaires en PVC assurent une étanchéité parfaite en recouvrant les angles entre le mur et le sol, offrant ainsi une excellente protection contre l'eau, la saleté et les bactéries, garantissant ainsi des normes d'hygiène élevées.

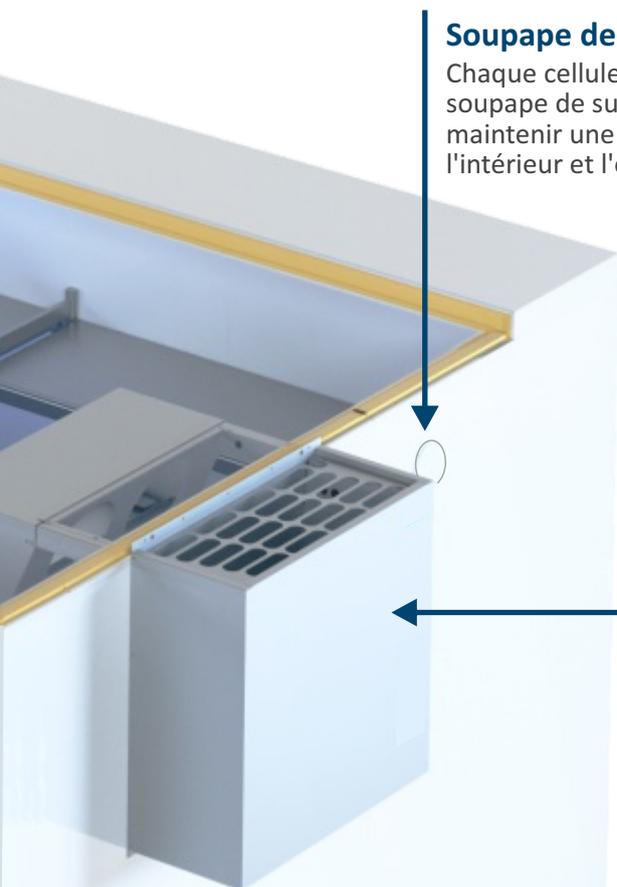
La gamme comprend également des raccords d'angle et des capuchons.

Sol

Le sol est antidérapant et fabriqué à partir de matériaux durables qui résistent facilement à l'usure quotidienne. Un sol renforcé à roulettes est également disponible sur demande.

Soupape de compensation

Chaque cellule est fournie avec une soupape de surpression appropriée pour maintenir une pression équilibrée entre l'intérieur et l'extérieur.



Monobloc personnalisé

Le monobloc tropicalisé utilise le R290, le réfrigérant le plus efficace et le plus écologique du marché.

Son installation facile sur des panneaux prédécoupés garantit aux clients un produit de pointe, silencieux et à faible consommation d'énergie.



Murs hautement isolés

Les panneaux et la porte sont revêtus de tôle de zinc plastifiée blanc RAL 9010 et fabriqués en polyuréthane haute densité (40 kg/m³) pour une isolation efficace.

Grâce à la modularité des panneaux, avec un pas de 20 cm, les clients peuvent créer leur chambre froide sur mesure, en choisissant parmi trois épaisseurs: 80, 100 ou 120 mm.

Sur demande, les clients peuvent également choisir un revêtement en acier inoxydable AISI 304 pour résister aux environnements les plus agressifs.



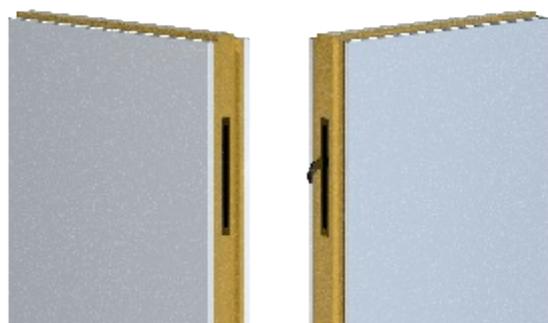
80 mm

100 mm

120 mm

Facilité de montage

Les panneaux sont conçus sans coins ni angles en plastique pour une meilleure qualité, esthétique, stabilité cellulaire et une plus grande facilité et rapidité de montage: ils utilisent un système de fixation mâle-femelle innovant avec crochets pour assurer une étanchéité parfaite.



Deux solutions pour tous les besoins

Avec **KLIMA BOX** vous bénéficiez d'un **système complet prêt à l'emploi**: une cellule de maturation, d'assaisonnement ou de conservation intégrée à **Oxygenbox**, conçue et fabriquée sur mesure directement dans nos usines pour garantir une efficacité et une praticité maximales.

Mais il y a plus: **Oxygenbox est également disponible en tant que module autonome**, conçu pour être facilement intégré et canalisé dans les cellules existantes.

Une innovation qui permet à chacun de prolonger la fraîcheur des aliments et d'éviter l'oxydation, améliorant ainsi la qualité du produit et réduisant le gaspillage.

Choisissez la solution la plus adaptée à vos besoins: **Oxygenbox** pour améliorer votre cellule existante ou **KLIMA BOX** pour un renouvellement à 360°.



Les avantages d'Oxygen Box

Viandes

La puissance de l'oxygène actif **bloque la multiplication des micro-organismes** (naturellement déjà présents dans ce type d'aliments) **et la formation de moisissures qui altèrent la couche externe de la viande placée en conservation.**

Oxygenbox permet une **conservation plus longue de l'état originel des fibres de la viande en limitant leur oxydation**, en les gardant plus tendres et en préservant leur odeur fraîche et leur saveur authentique.

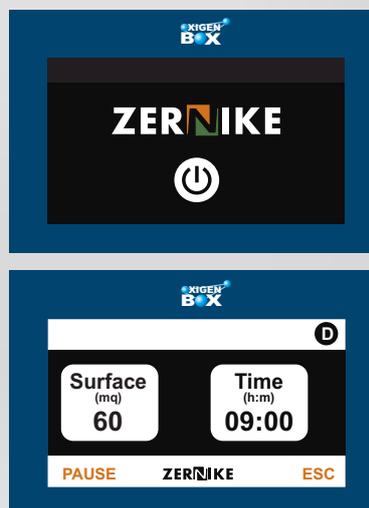
Poisson

Les effets positifs obtenus dans la conservation du poisson sont nombreux.

Le pH se stabilise, retardant la rigidité cadavérique. Le développement des micro-organismes présents surtout sur les branchies, sur la peau et dans les intestins, qui provoquent le rancissement des graisses et la mauvaise odeur du poisson, est limité.

Grand écran tactile

Le contrôleur à écran tactile est intuitif et facile à utiliser. Avec seulement quelques boutons virtuels essentiels, il permet de créer un programme hebdomadaire personnalisé en fonction du volume à traiter.



Professionnel

Oxigenbox est un instrument professionnel, entièrement conçu et fabriqué en Italie, avec des matériaux de haute qualité et une technologie de pointe. Innovation technologique, composants, production, passion et qualité 100% italienne.

**Produit breveté
n. 202022000005091**

Oxigenbox est certifié selon les directives du consortium EUO3TA EU 528/2012 et agit conformément au "Règlement sur les produits biocides (UE) 528/2012 (BPR) »

Fruits et légumes

Après la récolte, le fruit continue de produire et de disperser dans l'air de grandes quantités d'éthylène, l'hormone végétale responsable du processus de maturation.

Le traitement à l'oxygène actif réduit considérablement la présence d'éthylène, retardant la maturation des fruits.

Charcuterie et fromages

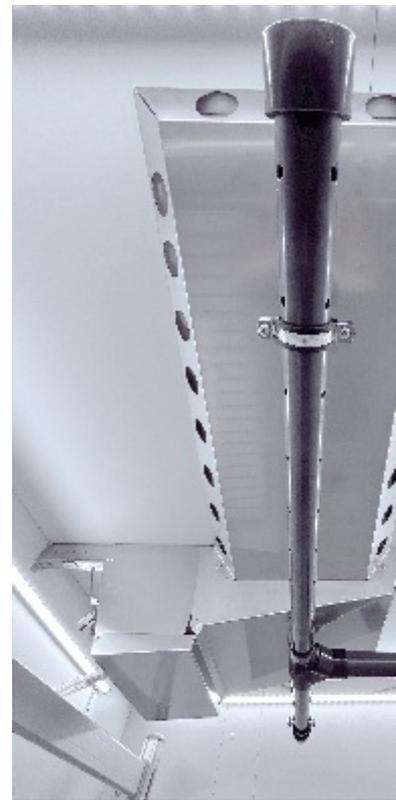
Dans les entrepôts de charcuterie et/ou de fromage, il est facile de provoquer des cas de contamination croisée et de développer des moisissures, des levures ou des acariens qui endommagent irréversiblement les aliments. Avec *Oxygenbox* ce risque n'existe pas.

Systeme gainable avec vanne

Oxygenbox est un système canalisé et personnalisable, capable d'offrir une solution optimale pour tout type et taille de cellule.

Grâce au pouvoir assainissant naturel de l'oxygène actif, qu'*Oxygenbox* génère et libère de manière mesurée et contrôlée dans la cellule à travers un conduit, divers bienfaits sont obtenus sur les aliments.

Le clapet anti-retour assure la fermeture du système lorsque l'*Oxygenbox* n'est pas en fonctionnement, maintenant ainsi le microclimat à l'intérieur de la cellule inchangé.



Ferme FONTETTO
abattage et vente
- RN - Italie -



"...Nous avons installé OxygenBox à la fois dans la cellule de stationnement pour les demi-carcasses et dans les cellules d'assaisonnement du salami avec des résultats inattendus et très performants..."

Systeme automatique

La technologie **Oxygenbox** est **entièrement automatique**. Elle ne **nécessite aucune intervention humaine** et n'a pas besoin d'interrompre le travail ou le stockage pour l'activer.

Grâce aux programmes pré-programmés, choisissez simplement celui qui vous convient en fonction du type d'aliment et du traitement que vous souhaitez effectuer.

Si vous souhaitez créer un programme personnalisé, pas de souci; aucune compétence technique n'est requise et vous pouvez le créer en quelques étapes simples.

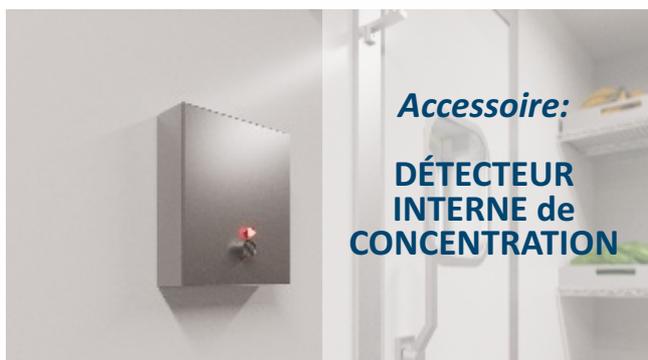
Oxygenbox fonctionnera de manière totalement autonome pendant tous les jours suivants, garantissant toujours des performances maximales.



Systeme d'oxygénation uniforme

Grâce à la perforation asymétrique des conduits, l'oxygène actif est capable d'envelopper uniformément les produits et toutes les surfaces.

Produit breveté
n. 202022000001448
n. 202022000001454
n. 202023000000756



Personnalisez votre production!

Besoin de créer un programme personnalisé? **KLIMA BOX** est doté d'une unité de contrôle simple et intuitive qui vous permet de personnaliser et d'enregistrer chaque étape de vos processus.

Chaque étape du programme est claire et guidée. La nouvelle **interface tactile couleur de 10,1"** pouces vous guide à travers chaque opération grâce à des icônes faciles à lire et des instructions visuelles immédiates, réduisant ainsi les erreurs et éliminant les difficultés d'apprentissage.

L'utilisation est **facilitée par l'option multilingue facilement paramétrable**.

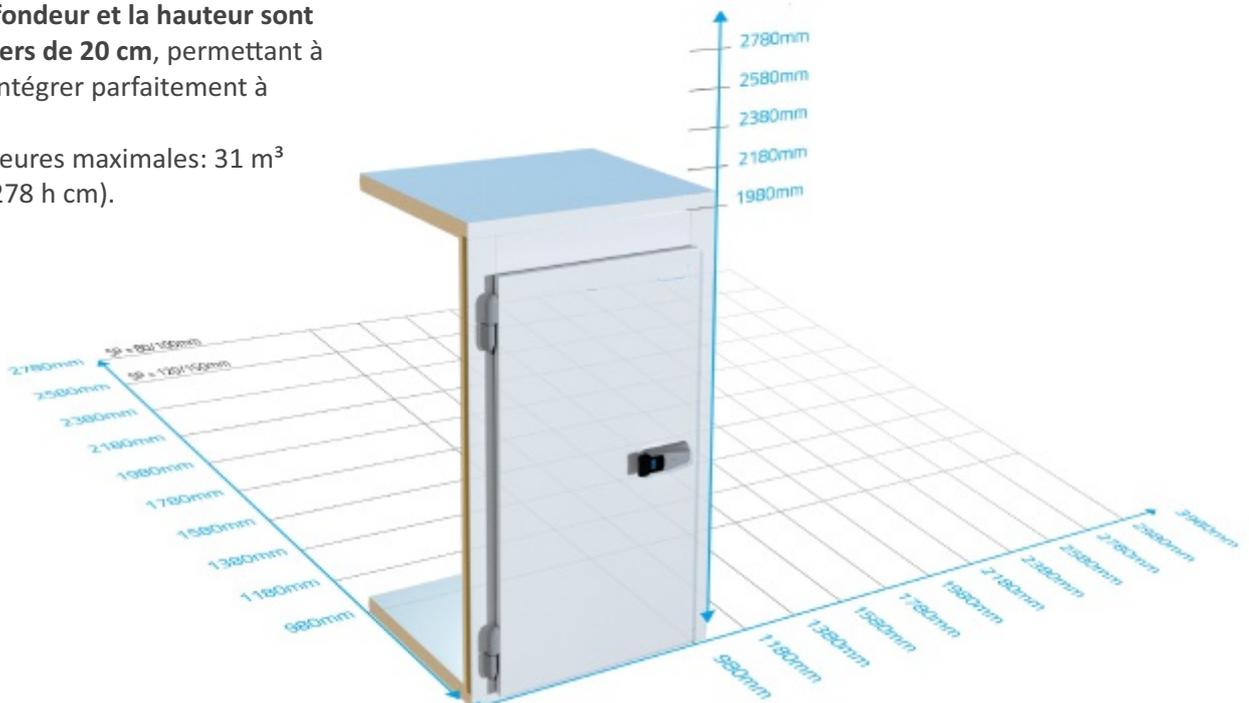


Personnalisez votre cellule!

Les chambres froides **KLIMA BOX** permettent une gestion optimale des espaces existants.

La largeur, la profondeur et la hauteur sont réglables par paliers de 20 cm, permettant à **KLIMA BOX** de s'intégrer parfaitement à votre espace.

Dimensions intérieures maximales: 31 m³
(ex.: 398 x 278 x 278 h cm).





Connectivité réseau et contrôle à distance

Contrôlez la **KLIMA BOX** où que vous soyez.

Avec le **Wi-Fi**, vous pouvez:

- Surveiller l'état des cellules en temps réel
- Gérer et modifier les phases et les programmes à distance
- Définir des cycles de désinfection à distance
- Recevez une assistance technique à distance et des mises à jour logicielles
- Recevez des notifications de toutes les alarmes
- Réduire les interventions sur site, maximisant la continuité des activités



Grâce à un enregistreur de données qui enregistre en continu certains paramètres de la cellule, il est possible de consulter ou de télécharger, au format Excel, les données relatives au fonctionnement du système, permettant ainsi de détecter d'éventuelles anomalies et d'assurer une traçabilité HACCP 24h/24.

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

made in Italy

Oxigenbox

