



KLIMA BOX

Due sistemi, una sola soluzione vincente!
Maturare, stagionare o conservare
in totale biosicurezza

La sicurezza microbiologica degli alimenti in cella

La maggior parte degli alimenti freschi viene stoccata nelle celle frigorifere per diversi giorni. E' quindi inevitabile che in questi spazi con basse temperature, alte percentuali di umidità e frequenti movimentazioni dall'esterno, avvenga facilmente una proliferazione di contaminanti biologici quali batteri, muffe e virus che possono intaccare gli alimenti stessi o le superfici con cui stanno a contatto.

Nasce così **KLIMA BOX**, l'unica cella refrigerata ad alte prestazioni che integra il sistema brevettato di ventilazione con il potere sanificante dell'ossigeno attivo. Grazie a una canalizzazione su misura, **Oxigenbox** genera ed immette ossigeno attivo in maniera dosata e controllata comportando diversi vantaggi.



Non rilascia sostanze chimiche

E' un sistema di conservazione che non richiede l'uso di sostanze chimiche e di conseguenza non si incorre nel rischio d'aver residui chimici, dannosi per l'uomo e per l'ambiente, né sugli alimenti né sulle superfici trattate.



Raggiunge ogni angolo

Ogni angolo della cella viene sanificato e si elimina il **99,98% di tutti i virus presenti** sulle superfici degli alimenti e degli oggetti con il vantaggio, non secondario, di **abbattere l'insorgenza di batteri, muffe, funghi e dei cattivi odori.**



Prolunga la shelf life

Allunga la durata di conservazione dei prodotti alimentari trattati, riducendone gli scarti. Conservare gli alimenti nelle celle **KLIMA BOX** permette di **rallentare la moltiplicazione dei microorganismi** presenti naturalmente nei cibi, che innescano il processo di degradazione dell'alimento stesso causandone l'ossidazione, l'irrancimento dei grassi, la variazione del colore e del sapore e la decomposizione.

Una cella di qualità tecnica superiore

La nuova gamma di celle **KLIMA BOX** rappresenta l'eccellenza nel mantenimento della freschezza e delle qualità organolettiche dei prodotti alimentari.

Con **KLIMA BOX** ora è possibile **maturare la carne, stagionare i salumi o semplicemente conservare gli alimenti in perfetta biosicurezza, aumentandone la shelf-life.**

I convogliatori studiati ad hoc mediante l'utilizzo di anemometri **garantiscono una ventilazione omogenea, creando un microclima perfetto che permette di mantenere temperatura ed umidità costanti in ogni angolo della cella (brevetto n. ITMI20091502).**

La modularità dei pannelli con passo 20 cm, la flessibilità produttiva e la possibilità di una **progettazione su misura** permettono di configurare la cella secondo le specifiche esigenze del cliente, garantendo:

- massima qualità del prodotto in ogni circostanza
- gestione ottimale degli spazi e versatilità
- facilità e rapidità di installazione grazie agli innovativi ganci di serraggio
- elevato livello di igiene e facilità di pulizia grazie ai profili sanitari
- elevata efficienza energetica e ridotto impatto ambientale

MAMAF

Macelleria MAMAF
di Maffioli Angelo
- VA - Italia -

"...OxigenBox è stato installato nella cella statica dei prodotti da banco, quella dove ogni giorno vengono riposti i prodotti freschi e dove il rischio di deterioramento è più alto a causa della presenza del sangue, dell'elevata umidità e della contaminazione ambientale.

Il risultato ottenuto usando OxigenBox è molto buono: qualità dei prodotti intatta, scarti ridotti al minimo e un ambiente sempre pulito..."



Garantiamo la qualità riconosciuta dei nostri prodotti e servizi grazie a severi processi di controllo e massima attenzione ai dettagli. Tutto made in Italy.



Progettiamo e realizziamo su misura in base alle esigenze dei nostri clienti, sviluppando insieme a loro le migliori soluzioni.

KLIMA BOX

Caratteristiche in breve

Pannelli con vetrate termiche

In base alle proprie esigenze si potranno scegliere pannelli con vetrate termiche che, oltre a garantire un pratico monitoraggio visivo, renderanno **KLIMA BOX** un ottimo complemento d'arredo.

Porta modulare

La porta semi-incassata, dotata di micro di sicurezza, è disponibile sia nella versione da 70 cm che da 90 cm.

La guarnizione perimetrale in PVC è montata su un profilo in plastica per garantire una perfetta tenuta e un ottimo isolamento termico.

Rampa

La rampa di accesso opzionale è ideale per il passaggio con carrelli e transpallet.

Profili sanitari

I profili sanitari in PVC assicurano una chiusura ermetica coprendo gli angoli che si formano tra la parete e il pavimento e forniscono un'ottima tenuta ad acqua, sporco e batteri, per un elevato standard igienico.

La gamma include anche raccordi angolari e tappi.

Pavimentazione

Il pavimento è antiscivolo e con materiali durevoli che possono sopportare senza problemi l'usura quotidiana.

Su richiesta è possibile anche avere un pavimento carrellabile rinforzato.

Valvola di compensazione

Ogni cella viene fornita con un'adeguata valvola di compensazione per mantenere equilibrata la pressione fra interno ed esterno.

Monoblocco personalizzato

Il monoblocco tropicalizzato utilizza il gas R290, il più efficiente ed ecologico gas refrigerante presente sul mercato.

La sua facilità d'installazione su pannelli già pretagliati garantisce al cliente un prodotto all'avanguardia, dalla bassa rumorosità e dai consumi energetici ridotti.



Pareti ad alta coibentazione

I pannelli e la porta sono rivestiti in lamiera zinco-plasticata bianca RAL 9010 e realizzati in poliuretano ad alta densità (40kg/m³) per un'efficace coibentazione.

Grazie alla modularità dei pannelli con passo 20 cm, il cliente potrà realizzare la propria cella su misura scegliendo fra 3 diversi spessori: 80, 100 o 120 mm.

Su richiesta il cliente potrà anche scegliere un rivestimento in acciaio inox AISI 304 per resistere agli ambienti più aggressivi.



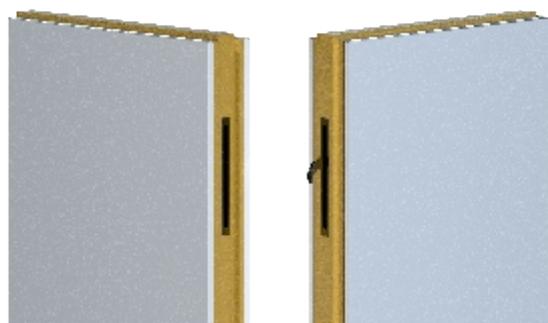
80 mm

100 mm

120 mm

Facilità di montaggio

I pannelli sono progettati senza cantonali né angolari in plastica per una migliore qualità, resa estetica, stabilità della cella e una maggiore facilità e rapidità di montaggio: utilizzano infatti un innovativo sistema di fissaggio maschio-femmina con ganci per garantire una perfetta tenuta ermetica.



Due soluzioni per tutte le esigenze

Con **KLIMA BOX** hai il vantaggio di **un sistema completo, già pronto all'uso**: una cella di frollatura, stagionatura o conservazione integrata con **Oxygenbox**, progettata e realizzata su misura direttamente nei nostri stabilimenti per garantire massima efficienza e praticità.

Ma c'è di più: **Oxygenbox è disponibile anche come modulo indipendente**, pensato per essere facilmente integrato e canalizzato su celle già esistenti.

Un'innovazione che permette a chiunque di prolungare la freschezza degli alimenti e prevenire l'ossidazione, migliorando la qualità dei prodotti e riducendo gli scarti.

Scegli la soluzione più adatta alla tue esigenze: **Oxygenbox** per migliorare la tua cella esistente o **KLIMA BOX** per un rinnovo a 360°.



▶ Oxygenbox



made in Italy

I vantaggi con Oxygen Box

Carni

Il potere dell'ossigeno attivo **blocca il moltiplicarsi dei microrganismi** (naturalmente già presenti in questo tipo di alimento) e **la formazione delle muffe che alterano lo strato esterno delle carni poste in conservazione.**

Oxygenbox permette una **conservazione più lunga dello stato originale delle fibre della carne limitandone l'ossidazione**, mantenendole più tenere e preservandone il colore, l'odore fresco e il sapore genuino.

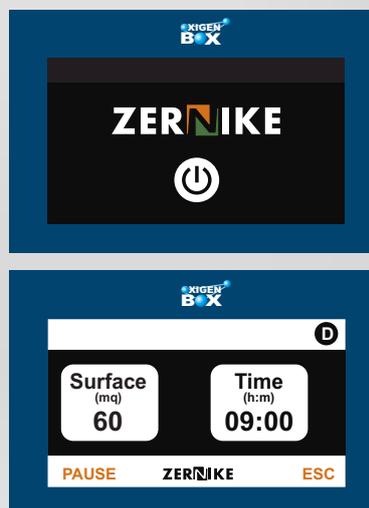
Pesce

Gli effetti positivi che si ottengono nella conservazione del pesce sono molteplici.

Il pH si stabilizza ritardandone il rigor mortis. Si limita lo sviluppo dei microrganismi presenti soprattutto sulle branchie, sulla cute e nell'intestino che causano il deterioramento dei grassi e il cattivo odore del pesce.

Grande display touch screen

Il controller touch screen è intuitivo e facile da usare. Con pochi ed essenziali pulsanti virtuali consente di creare una programmazione settimanale personalizzata in base al volume da trattare.



Professionale

Oxigenbox è uno strumento professionale, 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.

**Prodotto brevettato
n. 202022000005091**

Oxigenbox è certificato secondo le direttive del consorzio EUO3TA EU 528/2012 ed agisce nel rispetto del "The Biocidal Products Regulations (EU) 528/2012 (BPR)"

Frutta e verdura

Dopo la raccolta la frutta continua a produrre e a disperdere nell'aria elevate quantità di etilene, ormone vegetale responsabile del processo di maturazione.

Il trattamento con l'ossigeno attivo riduce sensibilmente la presenza dell'etilene, ritardando la maturazione.

Salumi e formaggi

Nelle celle di conservazione di salumi e/o formaggi è facile che si verifichino casi di contaminazione incrociata e che si sviluppino muffe, lieviti o acari che danneggiano irreversibilmente gli alimenti. Con *Oxigenbox* questo rischio non sussiste.

Sistema canalizzabile con valvola

Oxygenbox è un impianto canalizzato e personalizzabile, in grado di offrire una soluzione ottimale per qualsiasi tipo e dimensione di cella.

Grazie al naturale potere sanificante dell'ossigeno attivo, che *Oxygenbox* genera ed immette in maniera dosata e controllata in cella attraverso una canalizzazione, si ottengono diversi vantaggi sugli alimenti.

La valvola di non ritorno garantisce la chiusura dell'impianto quando *Oxygenbox* non è in funzione, mantenendo inalterato il microclima all'interno della cella.



Fattoria FONTETTO
macellazione e vendita
- RN - Italia -



“...Abbiamo installato OxygenBox sia nella cella di stazionamento delle mezzene sia nelle celle di stagionatura salumi con risultati inaspettati e altamente performanti...”

Sistema automatico

La tecnologia **Oxygenbox** è **completamente automatica**.

Non richiede l'impiego di manodopera e non serve interrompere il processo lavorativo o di conservazione per attivarla.

Grazie ai programmi già impostati basta scegliere quello che ti serve in base al tipo di alimento e al trattamento che desideri effettuare.

Se necessiti di creare una personalizzazione non preoccuparti, non servono competenze tecniche e con pochi e semplici passaggi puoi creare un programma ad hoc.

Oxygenbox lavorerà in completa autonomia per tutti i giorni successivi garantendo sempre la massima prestazione.



Sistema di ossigenazione uniforme

Grazie alla forometria asimmetrica delle canalizzazioni, l'ossigeno attivo è in grado di avvolgere in maniera omogenea i prodotti e tutte le superfici.

Prodotto brevettato
n. 202022000001448
n. 202022000001454
n. 202023000000756



Personalizza la tua produzione!

Hai l'esigenza di creare un programma personalizzato?

KLIMA BOX dispone di una centralina facile ed intuitiva che ti permetterà di personalizzare e memorizzare ogni singola fase delle tue lavorazioni.

Ogni fase del programma è chiara e guidata. La nuova interfaccia **touch screen a colori da 10,1"** 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 cella!

Le celle **KLIMA BOX** consentono una gestione ottimale degli spazi pre-esistenti.

Larghezza, profondità e altezza sono modulabili con passo 20 cm, permettendo a **KLIMA BOX** di integrarsi perfettamente nel tuo locale.

Dimensioni massime interne della cella: 31m³ (per esempio 398x278x278h cm).





Connettività di Rete e controllo da Remoto

Controlla **KLIMA BOX** da qualsiasi postazione.
Grazie alla **connessione Wi-Fi** puoi:

- Monitorare lo stato della cella in tempo reale
- Gestire e modificare fasi e programmi a distanza
- Impostare da remoto cicli di sanificazione
- 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 della cella, 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.

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

made in Italy

Oxigenbox

