KLIMA FISH

MATURATION ET AFFINAGE DU POISSON

ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

LES BIENFAITS DU POISSON MÛRI

Une plus grande tendresse

Le processus de maturation décompose naturellement les fibres musculaires de la chair du poisson : cela la rend beaucoup plus douce et plus agréable à mâcher.

Saveur plus intense et agréable

Le vieillissement à sec, en réduisant la teneur en eau des fibres, concentre et enrichit les saveurs, donnant au poisson un goût plus élégant.

Meilleure digestibilité

Au cours de son maturation, des enzymes naturelles décomposent certaines protéines et le tissu conjonctif, rendant le poisson plus léger et plus digeste.

Meilleures performances de cuisson

Au cours de son maturation, le poisson perd une partie de son excès d'eau de manière contrôlée. Parallèlement, sa capacité de rétention d'eau s'améliore, ce qui réduit les pertes de liquide à la cuisson.

Amélioration des qualités organoleptiques

Chez un poisson bien maturé, les caractéristiques organoleptiques ues à l'espèce, au régime alimentaire et à la provenance ressortent plus clairement, valorisant les qualités de la capture.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Propriétaire et Chef
Marco Claroni
"Osteria dell'Orologio"
ROMA - Italie

*"... **KLIMA FISH est devenu un élément clé de mon travail quotidien. C'est l'outil dont j'avais besoin pour faire avancer mon projet « Boucherie de la Mer ».***

La possibilité d'affiner le poisson de manière professionnelle, en gérant constamment des paramètres tels que l'humidité, la ventilation, la température et l'oxygénation, me permet de travailler en toute sécurité et dans de bonnes conditions de santé.

Avec KLIMA FISH, je peux expérimenter de nouvelles techniques de transformation du poisson, ce qui me permet d'exprimer pleinement ses arômes riches en iode, et de travailler avec différents degrés de consistance de la viande.

Cela me permet d'affiner le poisson de manière optimale tout en produisant une variété de produits tels que la poutargue, la charcuterie et les jambons de fruits de mer...."

Chef
Giulio Valtriani
(MasterChef 14)
Restaurant "ColMare"
Marina di Pisa - Italie

"...Le maturateur de poisson Zernike KLIMA a été un choix crucial pour moi.

Après mon expérience sur MasterChef 14, j'ai décidé de me lancer dans la restauration en ouvrant ColMare à Marina di Pisa. Je n'ai pu m'empêcher de compter sur la qualité et la fiabilité de Zernike pour garantir une maturation optimale du poisson.

Zernike n'est pas seulement un outil de travail, c'est un allié indispensable pour tous ceux qui souhaitent allier excellence et innovation...."

KLIMA FISH, le dernier dernier système de maturation et affinage créé par Zernike, bouleverse les paradigmes consolidés de la transformation du poisson.

Doté d'un design moderne et linéaire, ***KLIMA FISH*** **est fabriqué en acier inoxydable AISI 304, conforme à la réglementation CE** pour le contact alimentaire, et isolé au cyclopentane pour assurer une isolation thermique optimale.

C'est un appareil unique en son genre, fruit de **brevets exclusifs** qui distinguent ses performances sur le marché. Toutes les fonctions sont gérées au moyen d'un écran tactile ultra-lisible, doté d'icônes intuitives conçues directement par notre équipe.

Cela permet un **contrôle simple et immédiat** de chaque phase du processus, avec la possibilité de modifier les paramètres de température, d'humidité et de ventilation définis à l'intérieur de la chambre avec une précision maximale et en temps réel.

La synergie entre le système breveté ***OxigenKLIMA***, dédié à l'oxygénation, et le système de ventilation V-O, nous permet de **reproduire des conditions optimales pour un affinage ou une maturation de haute qualité.**

Le résultat? Un environnement qui limite efficacement les risques de contamination croisée, la formation de moisissures indésirables et l'apparition d'odeurs désagréables, permettant à chacun d'effectuer un travail professionnel, en toute biosécurité, avec facilité et précision.

Grâce à ce système, les restaurants, poissonniers et supermarchés peuvent enfin gérer de manière autonome la maturation et l'affinage de leur poisson: une étape cruciale pour définir sa qualité organoleptique et rehausser sa saveur et sa tendreté.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Expérimente de nouvelles méthodes de transformation du poisson

Réduisez le gaspillage en récupérant le cinquième quart du poisson

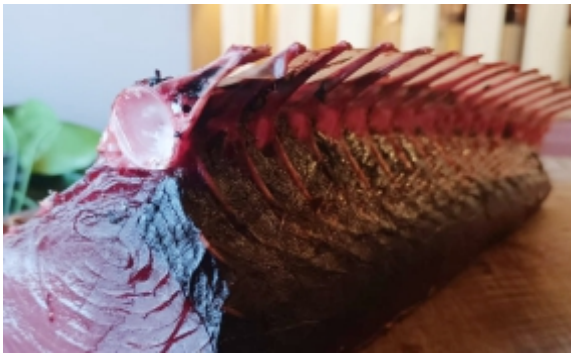
Prolonge la durée de conservation

Valorise les qualités organoleptiques

Deux lignes pour chaque besoin

Selon leurs besoins, les clients peuvent choisir entre les gammes EASY et SYSTEM, sans compromettre la qualité Zernike.

Pour un rendu esthétique optimal, ***KLIMA FISH*** **est également disponible avec un panneau arrière en verre offrant une meilleure visibilité des différentes coupes en cours de leur maturation ou de cuisson.**



Vieillissement à sec du poisson

La maturation du poisson est un processus qui adoucit la chair, intensifie les saveurs et augmente la jutosité, vous permettant d'extraire et d'améliorer toutes les caractéristiques organoleptiques du poisson qui seraient autrement assez neutres.

Grâce aux systèmes brevetés, ***KLIMA FISH*** **est capable de faire mûrir tout type de poisson en parfaite biosécurité,** limitant le développement de micro-organismes responsables de la détérioration des graisses et des mauvaises odeurs.

En augmentant la durée de conservation du produit, le vieillissement avec ***KLIMA FISH*** **sera également une excellente alternative aux méthodes de conservation traditionnelles.**

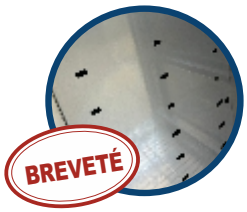
Charcuterie Fruits de Mer

KLIMA FISH n'est pas seulement un simple maturateur mais, grâce à sa technologie, **il peut également affiner les fruits de mer: une seule machine pour deux processus différents mais simultanés.**

L'affinage des charcuteries de la mer **allie avec succès la tradition de Norcia au monde du poisson, en innovant l'offre gastronomique des restaurants.**

La **charcuterie de la mer** offre aux consommateurs des plats plus créatifs, riches en oméga 3 et donc plus sains que les charcuteries et saucisses traditionnelles.
KLIMA FISH maximise la valeur des matières premières et **transforme ce qui était auparavant considéré comme un déchet en opportunité.**

Ventilation homogène
pour un microclimat parfait



Le système breveté de diffusion d'air "***V-O***" à l'intérieur de l'armoire, unique sur le marché, est l'un des détails qui font de ***KLIMA FISH*** le mûrisseur le plus innovant du secteur.
La perforation asymétrique du dossier a été conçue "ad hoc" à l'aide d'anémomètres, afin de garantir une ventilation indirecte et un séchage uniforme.
L'air est canalisé horizontalement et verticalement pour maintenir une température et une humidité constantes, enveloppant uniformément les produits et recréant le microclimat parfait.

Vous n'aurez plus besoin de déplacer les aliments à l'intérieur de l'armoire, avec des avantages évidents en termes d'organisation du travail.

Oxygénés et désinfecte avec *OxigenKLIMA*

Nos armoires sont équipées d'***OxigenKLIMA***, un dispositif breveté qui, grâce au pouvoir assainissant naturel de l'oxygène actif, permet de réaliser tous les processus en parfaite biosécurité.

- ***Réduire*** et garder sous contrôle la présence de ***cinfection bactérienne et moisissure*** indésirables, prolongeant ainsi la durée de conservation.
- ***Élimine les odeurs désagréables.*** Dans des conditions normales, il suffit d'une journée pour que le poisson dégage des odeurs fortes et désagréables. ***OxigenKLIMA*** élimine ces nuisances olfactives tout au long du processus de transformation des aliments.
- ***Évitez les contaminations dangereuses*** dangereuse entre plusieurs processus ayant des conditions de départ hétérogènes.
- ***Désinfecter, sans utiliser de produits chimiques,*** même les pièces difficiles d'accès telles que le conduit de ventilation interne et les pièces de l'unité de réfrigération.
- ***Réoxygéner les aliments***, en prenant l'air de l'extérieur et en introduisant de l'oxygène pur dans la chambre de manière mesurée et contrôlée.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Consommation d'énergie réduite

KLIMA FISH est équipé d'un groupe frigorifique monobloc spécifiquement conçu par nos techniciens pour réaliser au mieux la fonction vieillissement.
L'unité de **réfrigération tropicalisée**, à haut rendement et de **classe climatique 5 utilise le gaz R290,** le **gaz réfrigérant le plus efficace** et le plus respectueux de l'environnement actuellement sur le marché.
Bien que le coût de production soit plus élevé que celui des autres gaz du marché, nous avons décidé d'utiliser le gaz R290 pour fournir à nos clients un mûrisseur écologique, à faible consommation et technologiquement avancé.
Toujours dans **un souci de contenir les coûts énergétiques,** nous avons décidé de réaliser un **dégivrage au gaz chaud et d'isoler toutes les parois du *KLIMA FISH*** avec du cyclopentane.

Vitesse de ventilation variable

La fonction de vitesse variable du ventilateur, nécessaire pour un produit aussi délicat, garantit une plus grande flexibilité, de meilleures performances et une expérience utilisateur encore plus personnalisée.

Éclairage LED réglable et à intensité variable pour une visibilité maximale

Chaque détail compte, surtout lorsqu'il s'agit de présenter du poisson de qualité supérieure. Nos maturateurs sont équipés **d'éclairages LED haute performance et réglables,** conçus pour mettre en valeur chaque découpe grâce à un éclairage précis et gradable.

Grâce à la **possibilité d'orienter le faisceau lumineux,** l'aspect visuel du produit est toujours impeccable, sans décoloration ni surchauffe.
Élégance, fonctionnalité et économies d'énergie: un éclairage adapté fait toute la différence.

Guidage étape par étape avec des icônes intuitives

Chaque phase du cycle est claire et guidée.
La nouvelle **interface tactile couleur de 10,1"** de la ligne System vous guide tout au long des opérations grâce à des icônes faciles à lire et des instructions visuelles immédiates, réduisant ainsi les erreurs et éliminant les temps d'apprentissage.

L'option **multilingue facilement configurable** simplifie son utilisation.

Personnalisez votre production!

Avez-vous besoin de créer un programme personnalisé?
***KLIMA FISH* possède une unité de commande simple et intuitive qui vouspermettra de personnaliser et de mémoriser chaque phase de votre travail.**

Connectivité réseau et contrôle à distance

Contrôlez ***KLIMA FISH*** où que vous soyez.
Grâce au Wi-Fi, vous pouvez:

- Surveiller l'état de la machine en temps réel
- Gérer et modifier les cycles à distance
- Recevoir une assistance technique et des mises à jour logicielles à distance
- Recevez des notifications de toutes les alarmes
- Réduire les interventions sur site et optimiser la continuité opérationnelle

"...La mûrisseuse à poisson Zernike s'est avérée un outil extrêmement efficace et fiable dans notre travail quotidien. Grâce à sa technologie, nous avons obtenu une maturation constante, tout en maintenant des normes élevées de qualité et de fraîcheur, avec une amélioration significative de la gestion des produits et de la satisfaction client. Fortement recommandé!..."

Chef Luciano,
Restaurant "La Goletta"
Schiavonea - Italie

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

Ton KLIMA breveté

Série EASY

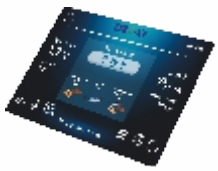
Écran Digitale

	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500
Capacité Kg min/max*	30/50 Kg*	40/60 Kg*	60/100 Kg*
Acier inoxydable	**KFE700PV**	**KFE900PV**	**KFE1500PV**
Peint en noir	**KFE700PVB**	**KFE900PVB**	**KFE1500PVB**
Peint en noir, dos en verre	**KFED700PVB**	**KFED900PVB**	**KFED1500PVB**
Dimensions	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 0,40	kW 0,40	kW 0,70
Accessoires standard inclus	2 grilles inox 1 tubulaire - 4 crochets 1 châssis - 36 crochets 4 couple glissières inox	2 grilles inox 1 tubulaires -4 crochets 1 châssis - 48 crochets 4 couple glissières inox	4 grilles inox 2 tubulaires -8 crochets 2 châssis - 36 crochets 8 couple glissières inox

Données techniques pas définitives possibles de futures modifications. L'entreprise refuse chaque responsabilité pour éventuelles imprécisions présents dans la brochure.

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement

Série SYSTEM



Écran tactile couleur de 10,1"

	LIGNE 700	LIGNE 900	LIGNE 1500
Capacité Kg min/max*	30/50 Kg*	40/60 Kg*	60/100 Kg*
Acier inoxydable	**KFS700PV**	**KFS900PV**	**KFS1500PV**
Peint en noir	**KFS700PVB**	**KFS900PVB**	**KFS1500PVB**
Peint en noir, dos en verre	**KFSD700PVB**	**KFSD900PVB**	**KFSD1500PVB**
Dimensions	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 0,40	kW 0,40	kW 0,70
Accessoires standard inclus	3 grilles inox 2 tubulaires - 8 crochets 1 châssis - 36 crochets 5 couple glissières inox	3 grilles inox 2 tubulaires -8 crochets 1 châssis - 48 crochets 5 couple glissières inox	6 grilles inox 4 tubulaire -16 crochets 2 châssis - 36 crochets 10 couple glissières inox

Données techniques pas définitives possibles de futures modifications. L'entreprise refuse chaque responsabilité pour éventuelles imprécisions présents dans la brochure.

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement

Ligne VISION	SÉRIE VISION EASY	SÉRIE VISION SYSTEM
Capacité Kg min/max*	20/40 Kg*	20/40 Kg*
Acier inoxydable	/	/
Peint en noir	/	/
Peint en noir, dos en verre	**KFVE**	**KFVS**
Dimensions	1100x765x1390h	1100x765x1390h
Voltage	230V/50/1	230V/50/1
Puissance	kW 0,40	kW 0,40
Accessoires standard inclus	2 grilles inox 2 couple glissières inox	3 grilles inox 3 couple glissières inox

* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement

Ligne 500	SÉRIE 500 EASY
Capacité Kg min/max*	20/40 Kg*
Acier inoxydable	/
Peint en noir	**KFE500PVB**
Peint en noir, dos en verre	/
Dimensions	665x745x1840h
Voltage	230V/50/1
Puissance	kW 0,40
Accessoires standard inclus	2 grilles inox 1 tubulaire - 4 crochets 1 châssis - 30 crochets 4 couple glissières inox

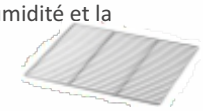
* Capacité conseillée pour un correct fonctionnement

Données techniques pas définitives possibles de futures modifications. L'entreprise refuse chaque responsabilité pour éventuelles imprécisions présents dans la brochure.

ACCESSOIRES SUR REQUÊTE

COUPLE GLISSIÈRES
Glissières inox avec système anti renversement-faciles d'enlever et déplacer.

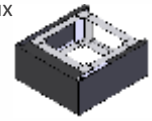
GRILLES EN INOX
Le gril est la surface idéale pour permettre l'humidité et la ventilation d'envelopper les aliments.



BASE pour KLIMA VISION
Base avec portes. Châssis en metal avec panneaux peints en noir. Dimensions: 1100x765x800h.

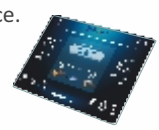
ROUE
Kit roue avec roulement et avec 1 roue avec frein.

BASE pour KLIMA VISION
Base avec portes. Châssis en metal avec panneaux peints en noir. Dimensions: 1100x765x800h.



SOCLE pour KLIMA
Couverture inférieure métallique amovibile à installer sous le corps du KLIMA adapté pour couvrir ses pieds.

CONNEXION Wi-Fi
Interface Wi-Fi pour le contrôle et la gestion à distance.



SYSTEME DES CROCHETES
En tubulaire inox avec deux crochets glissants pour accrocherpe le poisson.

CHÂSSIS DE SUSPENSION POUR SUSPENDRE LE SALAMI DE POISSON. À 48 dents pour les modèles 900 et 36 dents pour les modèles 700 et 1500.

PRIX
Etiquette rigide avec goupille sur laquelle vous pouvez inscrire les références et le prix du poisson mise en maturation.

KIT VARIATEUR
Le kit variateur permet de régler la luminosité à l'intérieur de l'appareil.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

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

KLIMA