KLIMA FISH

MATURARE e STAGIONARE IL PESCE

ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

I PREGI DI UN PESCE FROLLATO

Maggior tenerezza

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

Sapore più intenso e piacevole

La frollatura, riducendo l'acqua contenuta nelle fibre, concentra e arricchisce i sapori, conferendo al pesce un gusto più elegante.

Miglior digeribilità

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

Miglior resa in cottura

Durante la frollatura il pesce 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 un pesce ben frollato emergono con più chiarezza le caratteristiche organolettiche dovute alla specie, all'alimentazione e alla provenienza, esaltando le qualità del pescato.

Proprietario e Chef
Marco Claroni
"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..."

Chef
Giulio Valtriani
(MasterChef 14)
Ristorante "ColMare"
Marina di Pisa - Italia

"...il maturatore KLIMA FISH di Zernike è stato per me una scelta fondamentale.

Dopo l'esperienza a MasterChef 14 ho deciso di intraprendere il mio percorso ristorativo con l'apertura di ColMare, a Marina di Pisa, e non potevo che affidarmi alla qualità e all'affidabilità di Zernike per garantire la migliore frollatura del pesce.

Zernike non è solo uno strumento di lavoro, ma un alleato indispensabile per chi vuole portare in tavola eccellenza e innovazione..."

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

Caratterizzato da un design moderno e lineare, ***KLIMA FISH*** **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 ***OxigenKLIMA***, dedicato all'ossigenazione, e il sistema di ventilazione V-O, permette di **riprodurre condizioni ottimali per una frollatura o una stagionatura 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 lavorazioni professionali, in totale biosicurezza, con semplicità e precisione.

Grazie a questo sistema ristoranti, pescherie e supermercati possono finalmente gestire in autonomia la frollatura e la stagionatura dei propri pesci: una fase cruciale per definirne la qualità organolettica ed esaltarne sapore e morbidezza.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Sperimenta nuovi metodi di lavorazione del pesce

Riduci lo spreco recuperando il quinto quarto del pesce

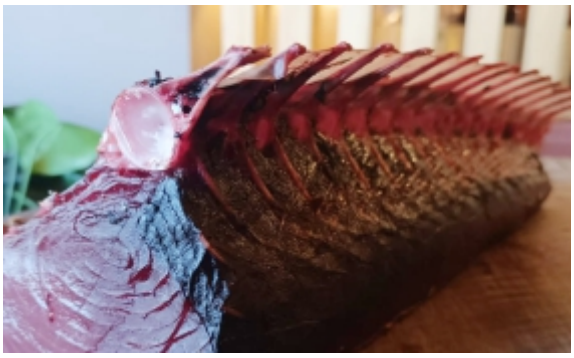
Prolunga la shelf life

Esalta le qualità organolettiche

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.

Per massimizzare l'aspetto estetico, ***KLIMA FISH*** **è disponibile anche con schienale in vetro per offrire maggior visibilità sui diversi tagli posti in frollatura o stagionatura.**



Frollatura del pesce

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.

Grazie ai sistemi brevettati ***KLIMA FISH*** è **in grado di maturare qualsiasi tipo di pesce in perfetta biosicurezza,** limitando lo sviluppo dei microorganismi che causano il deperimento dei grassi e il cattivo odore.

Aumentando la shelf-life del prodotto, **la frollatura con *KLIMA FISH* sarà inoltre un'ottima alternativa ai tradizionali metodi di conservazione.**

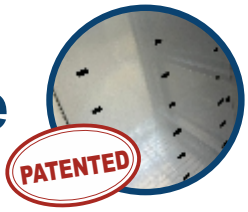
Salumeria di Mare

KLIMA FISH non è solo un semplice maturatore ma, grazie alla sua tecnologia, **riesce anche a stagionare salumi di mare: una sola macchina per due lavorazioni differenti ma contemporanee.**

La stagionatura di salumi di mare riesce a **coniugare la tradizione norcina con il mondo del pesce, innovando la proposta gastronomica nella ristorazione.**

La **salumeria di mare** ha 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.
Con ***KLIMA FISH*** si valorizzeranno al massimo le materie prime e si potrà **trasformare quello che prima era considerato scarto in opportunità.**

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 FISH*** 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 indiretta e un'asciugatura omogenea.
L'aria viene infatti canalizzata sia in orizzontale che in verticale per mantenere temperatura e umidità costanti, avvolgendo in maniera uniforme i prodotti e ricreando il microclima perfetto.

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

Ossigena e sanifica con *OxigenKLIMA*

I nostri armadi sono dotati di ***OxigenKLIMA,*** un dispositivo brevettato che, grazie al naturale potere sanificante dell'ossigeno attivo, consente di ottenere tutte le lavorazioni in perfetta biosicurezza.

- ***Ridurre*** e tenere sotto controllo la presenza di ***carica batterica e muffe*** indesiderate, prolungando la shelf-life.
- ***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 le molteplici lavorazioni 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 gli alimenti***, prelevando aria dall'esterno ed immettendo, in maniera dosata e controllata, ossigeno puro in camera.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

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 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 FISH.***

Velocità di ventilazione variabile

La funzionalità di variazione di velocità della ventilazione, necessaria per un prodotto così delicato, 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 pesci pregiati. 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.

KLIMA FISH
MATURARE e STAGIONARE IL PESCE

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 FISH 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 FISH*** 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

"...Il maturatore di pesce di Zernike si è dimostrato uno strumento estremamente efficace e affidabile nel nostro lavoro quotidiano. Grazie alla sua tecnologia, abbiamo ottenuto una maturazione uniforme, mantenendo alti standard di qualità e freschezza, con un notevole miglioramento nella gestione del prodotto e nella soddisfazione dei nostri clienti. Consigliatissimo!..."

Chef Luciano,
Ristorante "La Goletta"
Schiavonea - Italia

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

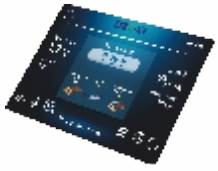
Display Digitale

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	30/50 Kg*	40/60 Kg*	60/100 Kg*
Acciaio Inox	**KFE700PV**	**KFE900PV**	**KFE1500PV**
Color Nero	**KFE700PVB**	**KFE900PVB**	**KFE1500PVB**
Color Nero schienale vetro	**KFED700PVB**	**KFED900PVB**	**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	2 griglie inox 1 gancera + 4 ganci 1 telaio da 36 denti 4 coppie guide inox	2 griglie inox 1 gancera + 4 ganci 1 telaio da 48 denti 4 coppie guide inox	4 griglie inox 2 gancere + 8 ganci 2 telai da 36 denti 8 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

Serie SYSTEM



Display Touch Screen a colori da 10,1"

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	30/50 Kg*	40/60 Kg*	60/100 Kg*
Acciaio Inox	**KFS700PV**	**KFS900PV**	**KFS1500PV**
Color Nero	**KFS700PVB**	**KFS900PVB**	**KFS1500PVB**
Color Nero schienale vetro	**KFSD700PVB**	**KFSD900PVB**	**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	3 griglie inox 2 gancere + 8 ganci 1 telaio da 36 denti 5 coppie guide inox	3 griglie inox 2 gancere + 8 ganci 1 telaio da 48 denti 5 coppie guide inox	6 griglie inox 4 gancere + 16 ganci 2 telai da 36 denti 10 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

Linea VISION	SERIE VISION EASY	SERIE VISION SYSTEM
Capacità Kg min/max*	20/40 Kg*	20/40 Kg*
Acciaio Inox	/	/
Color Nero	/	/
Color Nero schienale vetro	**KFVE**	**KFVS**
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	3 griglie inox 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

Linea 500	SERIE 500 EASY
Capacità Kg min/max*	20/40 Kg*
Acciaio Inox	/
Color Nero	**KFE500PVB**
Color Nero schienale vetro	/
Dimensioni	665x745x1840h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,40
Accessori di serie inclusi	2 griglie inox 1 gancera + 4 ganci 1 telaio da 30 denti 4 coppie guide inox

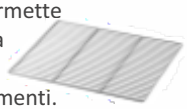
Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche. La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

ACCESSORI SU RICHIESTA

COPPIA GUIDE
Guide in inox con sistema antiribaltamento. Semplici da togliere e spostare.

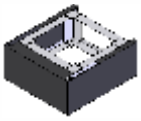
GRIGLIA INOX
La griglia è il piano d'appoggio ottimale per permette all'umidità e alla ventilazione di avvolgere gli alimenti.



BASE per KLIMA VISION
Base armadiata contenitiva in metallo con pannelli color nero. Dimensioni: 1100x765x800h.

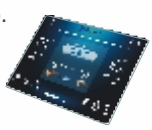
RUOTE
Kit di ruote con cuscinetto di cui 1 con freno.

BASE per KLIMA 500
Base in metallo con pannelli color nero. Dimensioni: 665x745x33h



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

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



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.

CARTELLINO SEGNA PREZZO
Cartellino rigido con spillo su cui poter scrivere i riferimenti e il prezzo del pesce 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

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

KLIMA