

Da **TRE GENERAZIONI** produciamo frigoriferi industriali e commerciali. All'esperienza maturata e alla profonda conoscenza acquisita nel settore della refrigerazione, si sono aggiunte **l'EFFICIENZA, la FLESSIBILITÀ, il CONTROLLO DI QUALITÀ e L'ASSISTENZA DI UNA MODERNA ORGANIZZAZIONE.** In 50 anni di attività abbiamo costruito migliaia di porte, armadi e celle frigorifere garantendo, oltre ad un prezzo competitivo, qualità di prodotti e servizi per il Cliente ai massimi livelli di mercato. Il nostro **OBIETTIVO** è continuare in questa direzione per servirvi sempre meglio.



G.B. DE BERNARDIN S.N.C.
strada del Cascinotto, 222 - 10156 Torino
tel. 011.223.97.90 - fax 011.223.98.00
info@debernardin.it - www.debernardin.it



STAGIONATURA SALUMI



ARMADIO PER LA STAGIONATURA DEI SALUMI



MODELLO S1

S1 Modello ad una porta Adatto a asciugare o stagionare 50-70 kg di prodotto.

Armadio stagionatura salumi interno ed esterno in acciaio inox 18/10 AISI 340 (escluso schienale e fondo esterno), dimensioni esterne 720x800x2020, una porta a cerniera, 2 coppie di guide porta piani con 10 aste appendi salumi in acciaio inox 18/10 AISI304.

MODELLO S2

S2 Modello ad una porta Adatto a asciugare o stagionare 100-150 kg di prodotto.

Armadio stagionatura salumi interno ed esterno in acciaio inox 18/10 AISI 340 (escluso schienale e fondo esterno), dimensioni esterne 1440x800x2020, due porte a cerniera, 4 coppie di guide porta piani con 20 aste appendi salumi in acciaio inox 18/10 AISI304.

DETTAGLI ARMADIO



IMPIANTO STAGIONATURA

Impianto stagionatura, 220 volt, unità refrigerante con condensazione ad aria.

EVAPORATORE

Evaporatore statico a soffitto rame alluminio stagnato per una più lunga durata, con bacinella raccolta acqua di condensa inox 18/10 AISI304.



VENTILAZIONE

Ventilazione lenta e omogenea tramite 2 ventilatori tangenziali e canalizzazione laterale per una corretta circolazione dell'aria, i ventilatori funzionano in modo alterno per garantire l'omogeneità della temperatura e dell'umidità all'interno dell'armadio.



CENTRALINA ELETTRONICA

Centralina elettronica per la regolazione ed il controllo dell'umidità e della temperatura completa di sonde di umidità e temperatura consente la gestione dell'umidità e della temperatura sia in manuale che in automatico, in automatico è possibile memorizzare fino a 5 ricette ciascuna composta da differenti fasi di differente durata e con differenti valori di umidità e temperatura (fino a massimo di 7 fasi per ricetta).



L'armadio può funzionare sia in asciugatura che in stagionatura.

ARMADIO PER LA STAGIONATURA DEI SALUMI



MODELLO S1

S1 Modello ad una porta Adatto a asciugare o stagionare 50-70 kg di prodotto.

Armadio stagionatura salumi interno ed esterno in acciaio inox 18/10 AISI 340 (escluso schienale e fondo esterno), dimensioni esterne 720x800x2020, una porta a cerniera, 2 coppie di guide porta piani con 10 aste appendi salumi in acciaio inox 18/10 AISI304.

MODELLO S2

S2 Modello ad una porta Adatto a asciugare o stagionare 100-150 kg di prodotto.

Armadio stagionatura salumi interno ed esterno in acciaio inox 18/10 AISI 340 (escluso schienale e fondo esterno), dimensioni esterne 1440x800x2020, due porte a cerniera, 4 coppie di guide porta piani con 20 aste appendi salumi in acciaio inox 18/10 AISI304.

DETTAGLI DEI COMPONENTI DELL'ARMADIO



IMPIANTO STAGIONATURA

Impianto stagionatura, 220 volt, unità refrigerante con condensazione ad aria.



EVAPORATORE

Evaporatore statico a soffitto rame alluminio stagnato per una più lunga durata, con bacinella raccolta acqua di condensa inox 18/10 AISI304.



VENTILAZIONE

Ventilazione lenta e omogenea tramite 2 ventilatori tangenziali e canalizzazione laterale per una corretta circolazione dell'aria, i ventilatori funzionano in modo alterno per garantire l'omogeneità della temperatura e dell'umidità all'interno dell'armadio.



CENTRALINA ELETTRONICA

Centralina elettronica per la regolazione ed il controllo dell'umidità e della temperatura completa di sonde di umidità e temperatura consente la gestione dell'umidità e della temperatura sia in manuale che in automatico, in automatico è possibile memorizzare fino a 5 ricette ciascuna composta da differenti fasi di differente durata e con differenti valori di umidità e temperatura (fino a massimo di 7 fasi per ricetta).

L'armadio può funzionare sia in asciugatura che in stagionatura.