

# Stagionello®

STAGIONATORE PER I SALUMI

SEASON MAKER FOR SALAMIS

JAHRESZEITHESTELLER FÜR SALAMIS

FABRICANT DE SAISON POUR DE SALAMIS

FABRICANTE DE LA ESTACION PARA LOS SALAMIS

FABRICANTE DA ESTACAO PARA SALAMIS



**RADDOPPIA I TUOI INCASSI**

**Con Stagionello  
è sempre il tempo ideale!**

**Etichetta il tuo salume  
come genuino e tradizionale**



**FACCIAMO CRESCERE IL TUO BUSINESS SPECIALIZZANDO IL TUO NEGOZIO**

# Stagionello®

**Con Stagionello  
è sempre il tempo ideale...**



**STG 700 MT0**  
100 Kg/Ciclo di produzione  
dim.cm L.74x P.78x H.211

Stagionello è un armadio/vetrina che riproduce il clima ideale per la cura di salumi o formaggi. Dotato di impianti per refrigerazione e riscaldamento con controllo umidità, consente di raggiungere la temperatura e l'umidità desiderata in breve tempo, per poi essere a lungo mantenuta, grazie alla densità del poliuretano espanso utilizzato per l'isolamento (40/43 Kg/Mc).

Stagionello tramite il suo sistema di Asciugatura e stagionatura automatico gestisce sei fasi programmate, (stufatura, asciugatura, rinvenimento, riciclo aria, stagionatura), può essere utilizzato per curare e conservare salumi o formaggi riproducendo all'interno di esso il clima ottimale. E' un ottimo conservatore, poiché, provvisto d'apposita funzione, consente un perfetto controllo sia della temperatura che dell'umidità relativa in modo da non inumidire o asciugare troppo il prodotto.

Stagionello è costruito interamente in acciaio inox aisi 304 con finitura schotc brite, sia nelle parti interne che quelle esterne consentendo un uso destinato a prodotti alimentari.

Un ampio vetro camera installato sulla porta consente sia un controllo ottico per l'operatore che un a vetrina per il cliente.

L'apertura è consentita da una maniglia ergonomica in acciaio inox lungo tutto il lato verticale della porta dotata di chiusura con chiave.

Quattro piedi allungabili in acciaio inox consentono una perfetta stabilità.

Installando Stagionello nel vostro negozio, potrete specializzare la produzione di salumi senza dipendere dalle stagioni o dal clima.

Condizioni igieniche e sanitarie perfette garantiranno un "ottimo" prodotto alla vostra clientela per tutto l'anno.

Colori disponibili



CONFORME ALLE DIRETTIVE CEE

2006/95/CE - 93/68 CEE EN 60335-2-24:2005 + A1

2004/108/CE EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002) EN 55014-2 (1997+EN55014-2/A1 (2001)

EN 61000-3-2 (2000 EN61000-3-3 (1995) + EN61000-3-3/A1 (2001)

FABBRICATO  
100%

# "New" TELEstagionello con ricettario climatico preimpostato



STG 200 MT  
200 Kg/Ciclo di produzione  
dim. cm L. 147 x P. 78 x H. 211



Il sistema di comando automatico, preimpostato con le ricette climatiche Regionali Italiane, consente di richiamare la ricetta (esempio "Cacciatorino"); premendo avvio, Stagionello riprodurrà automaticamente tutte le fasi di Stufatura, Asciugatura, Stagionatura, ideali per la maturazione dei Vostri Salumi Tradizionali e Genuini. Il Clima ideale per tutto l'anno!

## Le risposte che volevi...

- Nessuna esperienza richiesta
- Stagiona tutto l'anno (anche ad agosto)
- Ingombro ridotto
- Salumi pronti in soli 20 giorni
- Risparmio energetico garantito
- Facile installazione (solo una presa elettrica)
- Specializza il tuo negozio
- È sia stagionatore che conservatore

## Ciclo Automatico

Stufatura  
Asciugatura  
Rinvenimento

Stagionatura  
Riciclo d'aria  
Conservazione



STG TWIN MT  
100+100 Kg/Ciclo di produzione  
dim. cm L. 147 x P. 78 x H. 211



## Stagionello 400

**400 Kg/Ciclo di produzione**  
**dim. cm L. 85 x P. 95 x H. 196**

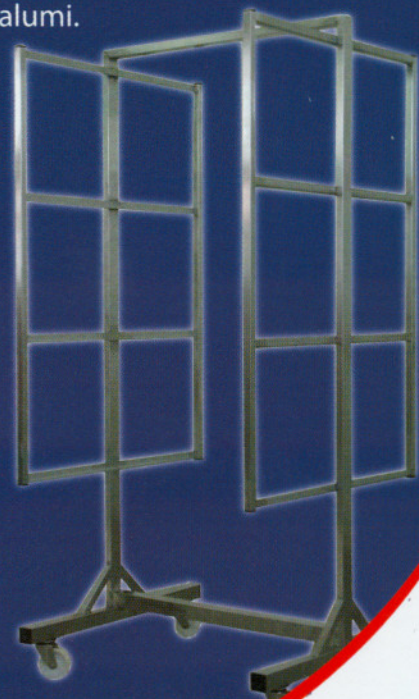
Stagionello 400 è una cella di stagionatura ed asciugatura costruita interamente in Acciaio inox AISI 304 sia nelle parti interne che quelle esterne, completo di pavimento rinforzato e rampa di salita per carrelli.

La particolare struttura realizzata da pareti inox con spessore mm.80 consente un elevato isolamento termico oltre ad una evidente robustezza della macchina.

L'ispezione visiva del prodotto è garantita da un ampio vetro posto sulla porta.

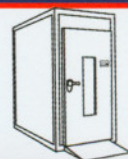
La porta di dimensioni cm. 100x195 consente il passaggio di carrelli da 100 e 200 Kg di prodotto. La macchina è dotata di un dispositivo di controllo digitale altamente evoluto per una gestione completamente automatica di tutte le funzioni della cella, N° 6 fasi a tempo per gestire temperatura, umidità, ventilazione, ricicli di aria e rinvenimento.

L'impianto di stufatura, asciugatura e stagionatura incorporato permette una produzione di 400 kg di salumi.



### Stagionello 400

Quantità prodotto		2 Carrelli		Volume cella	Portata aria	Potenza Frigorifera
Kg. 400	asciugatura	Dim. mm 850x950x1960 Gran. kg. 200 / Pic. kg. 100		Mc. 9,13	Mc. 1,500/h	w.7400
Kg. 400	stagionatura					
Pot. Nom.	Refrigerante	Tensione	Assorbimento	Dimensioni esterne		
kw. 0,5	R. 404	V.400/3N	kw. 2,35 Amp. 5,5	L. 1390 P. 2190 H. 3250		



### Stagionello 800

Quantità prodotto		4 Carrelli		Volume cella	Portata aria	Potenza Frigorifera
Kg. 800	asciugatura	Dim. mm 850x950x1960 Gran. kg. 200 / Pic. kg. 100		Mc. 15,5	Mc. 2,300/h	w.11,260
Kg. 800	stagionatura					
Pot. Nom.	Refrigerante	Tensione	Assorbimento	Dimensioni esterne		
kw. 0,5	R. 404	V.400/3N	kw. 3 Amp. 7	L. 2190 P. 2190 H. 3250		



### Stagionello 1200

Quantità prodotto		6 Carrelli		Volume cella	Portata aria	Potenza Frigorifera
Kg. 1200	asciugatura	Dim. mm 850x950x1960 Gran. kg. 200 / Pic. kg. 100		Mc. 21,2	Mc. 2,900/h	w.13,600
Kg. 1200	stagionatura					
Pot. Nom.	Refrigerante	Tensione	Assorbimento	Dimensioni esterne		
kw. 0,8	R. 404	V.400/3N	kw. 3,6 Amp. 8,5	L. 2190 P. 2990 H. 3250		


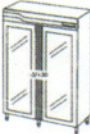



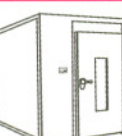




**Stagionello 100/200/Twin**  
con sistema di affumicatura



**Progetto Telegestione:**  
Gestiamo da remoto il tuo Stagionatore

Art.	DIMENSIONI ESTERNE External Dimension	CAPACITA' Capacity	DATI ELETTRICI Electrical data	TEMPERATURA D'ESERCIZIO Functioning Temperature	TEMPERATURA ESTERNA External Temperature	CONTROLLO DIGITALE Digital Control
STG100MT0 	L 730 P 780 H 2115	8 GUIDE 20 ASTE 100 KG/ciclo prodotto fresco	220 V +/- 10% 50Hz 1,50 Kw	-2 +40° C UR% 30/90	+38° C	Stufatura Asciugature Rinvenimento Stagionatura Riciclo aria Conservazione
STG200MT0 	L 1460 P 780 H 2115	16 GUIDE 40 ASTE 200 KG/ciclo prodotto fresco	220 V +/- 10% 50Hz 2,80 Kw	-2 +40° C UR% 30/90	+38° C	Stufatura Asciugature Rinvenimento Stagionatura Riciclo aria Conservazione
STGTWINMT 	L 1460 P 780 H 2115	8+8 GUIDE 20+20 ASTE 100+100 KG/ciclo prodotto fresco	220 V +/- 10% 50Hz 1,5 Kw + 1,5 Kw	-2 +40° C UR% 30/90	+38° C	Stufatura Asciugature Rinvenimento Stagionatura Riciclo aria Conservazione
STG400 	L 1390 P 2190 H 3250	2 carrelli Dim. mm 850 x 950 h.1960 400 KG/ciclo	400/3 +N/50Hz	+2°c / +30°c UR 30% 95%	+45° C	Stufatura Asciugature Rinvenimento Stagionatura Riciclo aria Conservazione
STG800 	L 2190 P 2190 H 3250	4 carrelli Dim. mm 850 x 950 h.1960 800 KG/ciclo	400/3 +N/50Hz	+2°c / +30°c UR 30% 95%	+45° C	Stufatura Asciugature Rinvenimento Stagionatura Riciclo aria Conservazione
STG1200 	L 2190 P 2990 H 3250	6 carrelli Dim. mm 850 x 950 h.1960 1200 KG/ciclo	400/3 +N/50Hz	+2°c / +30°c UR 30% 95%	+45° C	Stufatura Asciugature Rinvenimento Stagionatura Riciclo aria Conservazione

### Dotazioni Standard:

N. 8 guide in acciaio Inox AISI 304 ( 16 nel 200 Kg – 8+8 nel Twin )  
N.20 aste in acciaio Inox AISI 304 ( 40 nel 200 Kg – 20+20 nel twin )

Controllo elettrico digitale  
Serratura con chiave  
Illuminazione interna con accensione automatica  
Piedi Inox regolabili in altezza (70 mm)  
Chiusura porta di tipo automatico per angoli inferiori a 95°  
Impianto frigorifero tropicalizzato incorporato  
Deumidificatore  
Impianto riciclo aria (a richiesta)  
Refrigerazione ventilata di tipo a batteria  
Cornice riscaldata su tutti i modelli  
Sbrinatorio a gas caldo  
Interno ed esterno cella in acciaio Inox AISI 304 Scotch Brite  
Schiuma monoblocco con angoli stondati  
Porta in acciaio Inox AISI 304 con vetro camera e valvola di compensazione

### Each Model comes with:

N. 8 AISI 304 stainless steel guides ( 16 in the 200 Kg model – 8+8 in the Twin model )  
n. 20 AISI 304 stainless steel rods ( 40 in the 200 Kg model – 20+20 in the Twin model )

Electronic digital control  
Lock and key  
Automatic internal illumination  
Adjustable stainless steel feet (70 mm)  
Automatic closing door for angles up to 95°  
Tropical refrigeration unit incorporated  
De-humidifier  
Recycling air system  
Ventilated refrigeration  
Heated door frames on all models  
Refrigerant gas Defrosting  
Internal and external cabinet built in AISI 304 Scotch Brite  
Mono-bloc Foaming with round end angles  
Glass door with AISI 304 stainless steel frame Double glass with compensation valve

## Perchè acquistarlo

### NESSUNA CONCORRENZA DI PREZZO

Perché la buona qualità di carni e spezie sapientemente lavorate renderanno unico il salume da Voi prodotto.

### NESSUNA CONCORRENZA DI MARCHIO

Perché i salumi da Voi prodotti saranno marchiati con il Vostro nome e non verranno venduti in centri commerciali o supermercati al di fuori della vostra azienda.

### PRODUZIONE A VISTA DELL'ACQUIRENTE

Perché l'impianto di stagionatura può essere a vista del cliente in quanto provvisto di ampia porta a vetro, mentre l'impianto di riciclo aria, emanerà un gradevole profumo di salumi in tutta l'area espositiva.

### GESTIONE COMPLETAMENTE AUTOMATICA

Perché STAGIONELLO è dotato di un computer che gestirà la durata di tutte le fasi di lavorazione (caldo, freddo, ventilazione, umidità, ricicli e rinvenimenti); non dovrete fare altro che inserire il prodotto fresco ed aspettare qualche giorno per estrarlo o lasciarlo in esposizione.

# Stagionello®



[www.arredoinox.it](http://www.arredoinox.it)

Via A.Volta Loc. Zigari  
88900 CROTONE - ITALY

Tel. +39 0962.931654  
Fax. +39 0962.931685

[www.arredoinox.it](http://www.arredoinox.it)  
[info@arredoinox.it](mailto:info@arredoinox.it)

# Stagionello<sup>®</sup>

Una rete di Rivenditori  
al tuo servizio

*point*



## Consigli utili

Temperature - Umidità - Tempi di Stufatura - Asciugatura - Stagionatura.  
Materie prime e metodi di produzione.  
Ricettario climatico - Valutazione Salumi prodotti.

LINEA DIRETTA CON L'ESPERTO

**899 - 130388**

SERVIZIO A PAGAMENTO, COSTO MASSIMO RETE FISSA 180 cent/min,  
COSTO MASSIMO RETE MOBILE 312 cent/min,  
COSTO MASSIMO SCATTO ALLA RISPOSTA 31 cent.  
DURATA MASSIMA DELLA CHIAMATA 8 MINUTI

Rivolgiti al rivenditore della tua zona

### **DIMA MULTISERVICE S.R.L.**

00166 Roma (RM) - Via Oreste Ranelletti, 6  
Part. IVA: 05756101001  
Cod. Fisc. e num. Reg. Imprese: 05756101001  
REA: RM-0923271  
Cap. Soc.: € 80.000,00. int. vers.  
Tel.: 06 66183010 - Fax 06 66188987

