

# Choix entre

LIGNE 700	Ligne 900	Ligne 1500
<p>POUR CEUX QUI VEULENT ABORDER LE MONDE DE L'ASSAISONNEMENT SANS ÊTRE LIÉS À DE GRANDS NOMBRES</p> <p>Le corps de 700 litres est idéal pour ceux qui veulent commencer à mûrir par eux-mêmes, sans être obligés d'investir excessivement.</p> <p>Capacité: min 40kg – max 70kg</p>	<p>POUR CEUX QUI AIMENT L'ÉQUILIBRE ET L'ÉLÉGANCE DES FORMES</p> <p>La carrosserie de 900 litres représente le compromis parfait entre taille et productivité, avec des lignes équilibrées et un encombrement légèrement plus grand que le petit frère de 700 litres.</p> <p>Capacité: min 50kg – max 80kg</p>	<p>POUR CEUX QUI NE VEULENT PAS AVOIR DE LIMITES DE PRODUCTIVITÉ</p> <p>La coque de 1500 litres est souvent utilisée dans les boucheries ou les grands supermarchés, où la productivité est l'élément principal à prendre en compte.</p> <p>Capacité: min 80kg – max 140kg</p>

## CARACTÉRISTIQUES :

Klima Meat est une armoire de maturation de viande entièrement conçue dans des matériaux de haute qualité et une technologie de pointe.

Fabriqué en acier inoxydable, isolé au cyclopentane pour assurer une isolation thermique maximale, Klima Meat est équipé de **brevets qui la rendent unique sur le marché.**

Grâce à une unité de commande personnalisée, avec des commandes intuitives et des icônes, nous avons rendu les paramètres de contrôle, tels que la température, l'humidité, l'oxygénation et la ventilation, facilement gérables indépendamment par tout employé du secteur ou passionné qui souhaite commencer à mûrir la viande par lui-même.

**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 fait de Klima Meat le mûrisseur le plus innovant de l'industrie.

L'air est en fait canalisé à la fois horizontalement et verticalement, enveloppant la viande uniformément et créant un **microclimat parfait** qui vous permet de maintenir une **température et une humidité constantes dans tous les coins de l'éventreur**. La forométrie asymétrique du dossier a été étudiée « ad hoc » grâce à l'utilisation d'anémomètres, afin d'assurer une ventilation et un séchage homogènes de l'ensemble du produit mis en maturation.

La ventilation brevetée vous permet de :

- Ne plus avoir à déplacer la viande à l'intérieur de l'armoire pendant le processus de maturation, avec des avantages évidents dans l'organisation du travail;
- **Réduire les déchets** qui seraient causés par la taille fréquente des longues placées plus bas, où un manque de ventilation entraînerait une plus grande humidité (viande plus humide et avec plus de moisissure) et donc une plus grande quantité de nourriture à couper.

Pour réduire la perte de poids excessive qui peut survenir dans certaines maturations, Klima Meat System est équipé d'un générateur d'humidité unique.

Avec **Humidity Control**, vous disposez d'une **gestion active et intelligente de l'humidité** qui, contrairement à ce qui se passe avec les autres mûrisseurs sur le marché, peut également être ajustée à la hausse en fonction du type de viande en cours de maturation et du résultat que vous souhaitez obtenir.

*Qu'est-ce que cela signifie ?*

Cela signifie que Klima Meat System est le seul mûrisseur qui permet, sur certaines coupes de viande mises en maturation, de ne pas avoir une perte de poids de plus de 5%.

Quand ai-je besoin du générateur d'humidité?

- Lorsque vous souhaitez obtenir une maturation durable, pour contrer la perte excessive de liquides de la viande.
- Pour mûrir certains types et tailles de viande, en particulier les animaux plus âgés qui ont une viande plus dure.
- Pour ajouter de l'humidité à la pièce au cas où vous utiliseriez l'armoire avec une quantité insuffisante de viande à l'intérieur.

Une viande qui n'a pas de charge bactérienne particulière est certainement plus appétissante pour l'œil du consommateur que les viandes riches en moisissure.

Les systèmes **brevetés d'oxygénation et de ventilation** montés sur nos mûrisseurs exploitent la puissance de l'oxygène actif et de la ventilation uniforme pour rendre inactifs les micro-organismes et les moisissures qui modifient la couche externe de la viande mise en maturation. La couche extérieure de la viande pâtissière dans Klima Meat est réduite à seulement quelques millimètres et l'opérateur **a moins de déchets dans la phase de taille et plus de viande à vendre.**

Avec les techniques traditionnelles, plus la maturation est longue, plus la viande est tendre et juteuse. Mais cela allonge considérablement le cycle de production au détriment des ventes. La technologie dont Klima Meat est daté permet de réduire, même de quelques semaines, les temps normalement requis.

Le programme de maturation FAST utilise des températures plus élevées que celles traditionnellement utilisées, accélérant les temps de maturation, mais sans sacrifier la sécurité alimentaire de la viande grâce à la présence d'Oxygenklima.

Notre système breveté « V-O » permet au flux d'air de circuler à l'intérieur de la chambre de manière homogène, sans affecter directement uniquement les reins placés au premier plan. Une ventilation purement verticale, comme celle prévue dans les autres mûrs, impliquerait un séchage excessif de la viande positionnée en haut, laissant celle positionnée en bas plus humide et sujette à la détérioration et à la moisissure.

Qu'est-ce que cela signifie ?

- Que vous aurez toujours un niveau de maturité similaire entre les différents rayons de viande;
- Que vous n'aurez plus de pensées et **que vous n'aurez plus à perdre de temps à déplacer la position de la viande** pendant le processus de maturation, avec des avantages évidents dans la gestion du travail.

La technologie innovante de diagnostic et de gestion à distance présente sur notre KLIMA permet une connexion à distance à l'unité de commande de la machine pour **une surveillance constante** de la viande mise en maturation, garantissant **fiabilité et qualité.**

Et ce n'est pas tout ! A distance, via PC, tablette ou smartphone, vous pouvez effectuer toute une série d'opérations telles que les configurations, la programmation et les tests des différents composants.

Un exemple ?

Le client peut faire varier le pourcentage d'humidité réglé même s'il n'est pas physiquement devant la machine.

De plus, grâce à la présence d'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 relatives au fonctionnement du système, afin de trouver certaines anomalies et d'avoir une traçabilité H.A.C.C.P. 24 heures sur 24.

Klima Meat reflète pleinement la philosophie Zernike. Notre armoire de maturation est une machine conçue pour optimiser toutes les ressources : énergie, temps et argent.

- Une isolation adéquate des murs avec du cyclopentane assure une **faible dispersion de l'énergie.**
- **L'unité de réfrigérant tropicalisé est à haut rendement, en classe climatique 5 et utilise le gaz R290**, le gaz le plus efficace et le plus écologique du marché. Les groupes généralement utilisés par le marché consomment beaucoup plus que les nôtres : cela se traduit par des coûts de gestion plus élevés pour le client. De plus, nous vous rappelons que le gaz R404 sera interdit à partir de 2020.

- Le dégivrage s'effectue au gaz chaud pour réduire le temps et la consommation d'énergie.
- **Les éclairages intérieurs à LED** ne modifient pas la température interne de la chambre car ils ne chauffent pas et durent trois fois plus longtemps que les systèmes d'éclairage traditionnels.
- Grâce à la technologie utilisée, notre mûrisseur a une **plus grande capacité interne**, avec les **mêmes dimensions extérieures, par rapport aux autres armoires sur le marché**. L'espace intérieur a été optimisé au maximum en installant un évaporateur affleurant le ciel au-dessus de l'armoire. Avoir plus d'espace dans la pièce pour mûrir augmente le gain pour l'opérateur.

Klima Meat s'adresse à tous ceux qui veulent gagner de l'argent en offrant à leurs clients un produit à valeur ajoutée.

Tout restaurateur ou boucher peut inclure un mûrisseur dans ses locaux. Dans un petit espace et avec peu de frais, vous pouvez faire mûrir la viande indépendamment, en expérimentant différentes durées.

Quels sont les avantages ?

- Avoir un contrôle maximal sur la qualité de la viande que vous offrez à vos clients;
- Offrir de la viande à croûte courte à un prix plus élevé que la viande fraîche;
- Ne plus être lié à l'achat de viande déjà mûrie par votre fournisseur;
- Avoir un mûrisseur qui fonctionne également comme un meuble pour donner de la personnalité et du caractère à la pièce.

Avec KLIMA MEAT, le gain est garanti.

**Klima Meat Easy 500** représente la dernière innovation dans le monde de la maturation.

La conception ergonomique, la technologie utilisée et la polyvalence de ses programmes permettent à l'utilisateur de disposer d'une armoire professionnelle, capable non seulement de mûrir, mais aussi de conserver des viandes déjà mûres et prêtes à l'emploi.

Grâce aux brevets de Klima Meat Easy 500, il sera désormais possible de gérer même de petites quantités de viande en toute biosécurité en fonction des besoins du moment, en évitant la contamination croisée entre les coupes vieilles et les longues prêtes à l'emploi.

La peinture noire, les dimensions compactes et ses caractéristiques, rendent ce modèle idéal pour les restaurateurs qui, malgré l'approche du monde de la maturation et du stockage pour la première fois, ne sont pas disposés à faire de compromis en termes de design et de qualité.

Si vous êtes chef, boucher, petit éleveur ou si vous avez une ferme, à partir d'aujourd'hui, vous pouvez **gérer de manière indépendante et simplifiée** une phase très importante pour obtenir une viande de haute qualité. Le mûrisseur Klima Meat System a été conçu pour rendre **le processus de maturation abordable pour tout le monde**.

Nous avons créé **une électronique qui guide l'utilisateur en l'orientant** avec confiance dans le choix et la personnalisation des programmes. Grâce **à la requête de l'enregistreur de données, il y a une surveillance constante des paramètres de maturation** pour ne jamais avoir de mauvaises surprises.

La simplicité, la précision et la polyvalence de la commande électronique permettent un **dixième de la gestion de la** température et de l'humidité. Des paramètres qui, combinés à des systèmes d'oxygénation et de ventilation brevetés, créent le climat parfait et sûr pour tout type de maturation.

**L'écran tactile** est très **intuitif et facile à utiliser grâce à des icônes graphiques conçues exclusivement pour les armoires Klima Meat System**. Vous trouverez les programmes des processus déjà définis et il vous suffit de sélectionner l'icône souhaitée pour les exécuter. Vous serez également libre de modifier les programmes à votre guise, en mémorisant chaque phase des nouveaux processus.

SYSTÈME DE VIANDE KLIMA

Conçu pour ceux qui veulent avoir le maximum de technologie et de qualité que le marché peut offrir.

- **Système breveté Oxigenklima**, pour préserver la viande des moisissures indésirables et désinfecter l'armoire sans utiliser de produits chimiques;

- **Système de ventilation breveté « V-O »**, pour permettre un séchage uniforme et contrôlé sur toutes les viandes mises en maturation;
- **Générateur d'humidité (charge d'eau nécessaire), afin d'expérimenter** différents types de maturation, en particulier des maturations plus longues avec des viandes plus âgées;
- **Écran de contrôle à écran tactile** avec icônes graphiques intuitives personnalisées par Zernike;
- **Accessoire d'ameublement pour votre restaurant:** également disponible en versions noires élégantes et avec un dos en verre pour une maturation à pleine vue.

#### KLIMA VIANDE FACILE

Conçu pour ceux qui ne veulent pas renoncer à une maturation de qualité en biosécurité, mais en même temps ne veulent pas faire un investissement trop important.

- **Système breveté Oxigenklima**, pour préserver la viande des moisissures indésirables et désinfecter l'armoire sans utiliser de produits chimiques;
- **Système de ventilation breveté « V-O »**, pour permettre un séchage uniforme et contrôlé sur toutes les viandes mises en maturation;
- **Sans générateur d'humidité (aucune charge d'eau nécessaire)** pour faire mûrir la jeune viande pendant des durées pas trop longues;
- **Dispositif de contrôle numérique** (pas d'écran tactile) pour pouvoir sélectionner le programme souhaité.