

# 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 :

Chaque fonction est affichée sur l'écran tactile avec des icônes intuitives, grâce auxquelles il est facile de contrôler et de modifier toutes les étapes du processus et les paramètres définis.

La précision de la commande électronique permet une gestion précise de la température, de l'humidité et de la recirculation de l'air à l'intérieur de la chambre qui permet de reproduire les conditions idéales pour un assaisonnement de qualité même sans l'utilisation d'additifs ou de conservateurs.

**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 l'assaisonneur le plus innovant de l'industrie.

L'air est en effet canalisé à la fois horizontalement et verticalement pour maintenir une température et une humidité constantes dans tous les coins de l'assaisonneur et envelopper les charcuteries uniformément. La formétrie 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 à maturité.

La ventilation brevetée vous permet **de ne plus avoir à déplacer les charcuteries et les fromages à l'intérieur de l'armoire**, avec des avantages évidents dans l'organisation du travail.

L'assaisonnement et le raffinage nécessitent certaines conditions climatiques: pour cette raison, la production artisanale doit suivre une certaine saisonnalité de production.

Sinon, le goût des produits mis à maturité serait affecté négativement.

Les armoires résolvent ce problème car elles sont capables **de recréer un microclimat unique toute l'année**, avec la possibilité de gérer la ventilation, la température et l'humidité pour chaque phase individuelle.

Elle garantit à tous ceux qui souhaitent produire eux-mêmes un standard de qualité élevé, sans avoir besoin de recourir à des conservateurs ou à des additifs.

Zernike est toujours à l'écoute des nouvelles demandes du marché.

Nos assaisonnements sont parfaits pour **répondre aux besoins du marché végétalien en constante expansion**.

Les charcuteries et les fromages totalement végétaliens nécessitent un traitement et une fermentation similaires aux classiques avec des maturations plus ou moins longues.

C'est pourquoi pour les fromages et les charcuteries végétaliens, vous avez besoin d'une machine professionnelle, capable de donner de la sécurité à l'utilisateur, qui peut ainsi contrôler toutes les phases du processus d'affinage et de raffinage à l'aide de programmes spécialement créés avec des icônes dédiées.

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 toutes les étapes de maturation et de raffinage, 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 la température réglée 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.

Notre **système breveté « V-O »** permet au flux d'air de circuler à l'intérieur de la chambre de manière homogène, **sans investir directement uniquement le produit placé dans la partie supérieure de l'armoire**. Une ventilation purement verticale, comme celle prévue dans les autres assaisonnements sur le marché, impliquerait un séchage excessif des aliments positionnés en haut, laissant ceux positionnés en bas plus humides.

*Qu'est-ce que cela signifie ?*

- Que vous aurez toujours un niveau d'assaisonnement similaire entre les différentes étagères;
- Que vous n'aurez plus de pensées et **que vous n'aurez plus à perdre de temps à déplacer la position des charcuteries ou des fromages pendant le processus** d'affinage, avec des avantages évidents dans la gestion du travail.

Préférez-vous une maturation lente ou une acidification rapide? Utilisez-vous des démarreurs ou des conservateurs? Quel niveau de séchage voulez-vous atteindre?

La technologie, grâce à la possibilité de faire varier les paramètres de maturation tels que la température, l'humidité, la ventilation, la fréquence des changements d'air et le revenu, permet à chacun **de personnaliser sa recette pour obtenir le résultat final souhaité**.

Le poisson destiné à la maturation doit être traité très frais : l'éviscérer et enlever les branchies élimine le risque de décomposition tout en laissant l'os et la peau évite le risque de dessèchement excessif. Pendant le processus de maturation, en réduisant l'eau contenue dans les fibres de la partie maigre, le pourcentage de graisse augmentera, rendant le poisson encore plus savoureux. Dans le même temps, le travail des enzymes rendra les tissus conjonctifs plus tendres, tout en restant fibreux et cohérents.

Grâce au **système d'oxygénation breveté, Klima Aging System est capable de faire mûrir tout type de poisson** tel que le thon, le saumon, l'espadon, la truite et la sériole **en parfaite biosécurité: même après 2 semaines, les poissons mûris dans notre placard n'auront pas l'odeur du vieux poisson mais ressembleront à des poissons fraîchement pêchés**.

Klima Aging est également capable de recréer le **microclimat idéal pour la salaison de charcuterie aux fruits de mer** tels que le saumon speck, la bresaola de thon ou le salami d'espadon. Le brevet sur la ventilation permet un séchage uniforme et contrôlé tandis que l'électronique intuitive vous permet de modifier les recettes à votre guise, en fonction du type et de la taille du produit placé en assaisonnement.

Klima Aging reflète pleinement la philosophie Zernike. Notre armoire d'assaisonnement 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 assaisonneur 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 Aging s'adresse à tous ceux qui veulent gagner de l'argent en offrant à leurs clients un produit à valeur ajoutée.

N'importe quel boucher peut mettre dans son magasin un assaisonneur. Dans un petit espace et avec peu de frais, il est possible d'assaisonner des charcuteries ou d'autres saucisses, en faisant votre propre recette. Quels sont les avantages ?

- Avoir un contrôle maximal sur la qualité des charcuteries qui sont offertes à ses clients;
- Être en mesure d'offrir à la fois des produits plus aguerris et des produits moins aguerris en fonction du degré de préférence des clients;
- Ayez un assaisonnement qui fonctionne également comme un meuble pour donner de la personnalité et du caractère à la pièce.

Avec KLIMA AGING, le gain est garanti.

Si vous êtes 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 des charcuteries de haute qualité. L'assaisonneur Klima Aging System a été conçu pour rendre **le processus de durcissement 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 phases et des paramètres d'assaisonnement** 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. Ces paramètres, combinés au système de ventilation breveté, créent le climat parfait et sûr pour tout type d'assaisonnement.

**L'écran tactile est très intuitif et facile à utiliser grâce à des icônes graphiques conçues exclusivement pour les armoires Klima Aging 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 VIEILLISSEMENT KLIMA

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

- **Système de ventilation breveté « V-O »**, pour permettre un séchage uniforme et contrôlé sur l'ensemble du produit mis en assaisonnement;
- **Écran de contrôle à écran tactile** avec icônes graphiques intuitives personnalisées par Zernike;
- **Cadre breveté de cintre à viande séchée;**
- **Accessoire d'ameublement pour votre restaurant:** également disponible en versions noires élégantes et avec un dos en verre pour un assaisonnement à la vue.

KLIMA VIEILLISSEMENT FACILE

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

- **Système de ventilation breveté « V-O »**, pour permettre un séchage uniforme et contrôlé sur l'ensemble du produit mis en assaisonnement;
- **Cadre breveté de cintre à viande séchée;**
- **Dispositif de contrôle numérique** (pas d'écran tactile) pour pouvoir sélectionner le programme souhaité.
-