

SEASONING CABINET

SERIE **GDS 100**



Armadio di asciugamento e stagionatura per carni e salumi.

L'armadio stagionatore di Inox Meccanica è stato pensato e realizzato come supporto per la piccola produzione di salumi, per la maturazione/frollatura di tagli di carne bovina pregiata o come strumento indispensabile per ogni laboratorio e sala test nella grossa industria. Questo modello di stagionatore permette di modulare le varie fasi in funzione del tipo di asciugamento ed al tipo di prodotto da stagionare.

Drying and seasoning cabinet for meat and sausages/hams.

Inox Meccanica's seasoning cabinet has been design and built as support for the small production of sausages, for the dry-aging of refined cuts of beef or as essential tool in every laboratory and testing room for the large-scale industry. This seasoning cabinet model permits to regulate the different seasoning phases depending on the type of drying and product to be seasoned.



INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY



L'armadio può essere realizzato con ante cieche in acciaio inox o con porta vetrata; può essere fornito nella versione con 1 o 2 porte con capacità rispettivamente di 50-70 kg. e 100-120 kg.

- Le temperature di esercizio vanno da +0°C a +50°C mentre la regolazione dell'umidità relativa va dal 40 al 95%.
- La struttura è completamente in acciaio inox Aisi 304
- Le parti interne sono tutte arrotondate e non presentano spigoli vivi
- La vasca interna di gocciolamento è in acciaio inox ed è asportabile
- L'isolamento è in poliuretano espanso ad acqua di tipo ecologico
- Il gruppo refrigerante è ventilato

- Viene utilizzato un gas refrigerante ecologico di tipo R404A
- Le vaschette per la raccolta della condensa sono estraibili
- Illuminazione interna con lampade a led
- Le porte sono auto-chiudenti con guarnizioni magnetiche
- Lo stagionatore viene fornito con ruote oppure con piedi in acciaio inox regolabili in altezza, in funzione della richiesta.
- Lo stagionatore Inox Meccanica può essere dotato anche di un sistema germicida ad ozono.

Le nostre macchine sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

The cabinet – equipped with full SS or glass doors – can be provided with 1 or 2 doors with a capacity of: 50-70kg and 100-120kg respectively.

- *Temperatures can range from +0°C up to + 50°C while the control of relative humidity can range from the 40 to 95%.*
- *The structure is entirely made of stainless steel Aisi 304.*
- *All the internal parts are rounded and do not present any sharp corners.*
- *The internal dripping tank is entirely made of stainless steel and it is removable.*
- *Isolation with polyurethane foam and ecologic water.*
- *Ventilated refrigeration system.*

• *Ecologic refrigerant gas R404A is used.*

- *Trays for the condensation's collection are removable.*
- *Internal lighting with led lamps.*
- *Self-closing doors with magnetic seals.*
- *The seasoner is supplied with wheels or with height adjustable stainless steel support legs (depending on the request).*
- *Inox Meccanica's seasoning cabinet can be also equipped with a germicidal ozone system.*

Our machines are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.



INOX MECCANICA®

INOX MECCANICA s.r.l. - Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80 - info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it

