ARREDOINOX®
FOOD TRANSFORMATION SYSTEMS

Pesciugatore®



ALESSANDROCUOMO® BREVETTI


Pesciugatore®



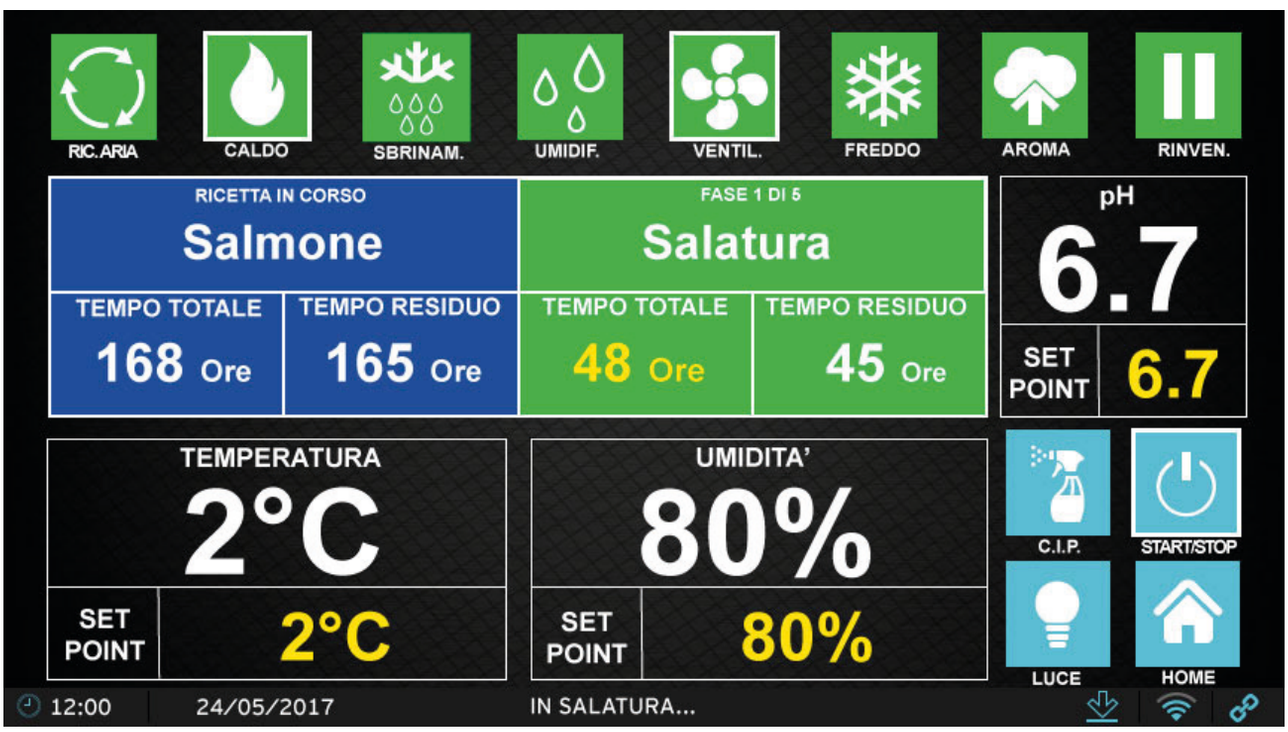
La curación del pescado con el sistema patentado Pesciugatore®

En los últimos años se han desarrollado alimentos listos para consumo (RTE o *ready to eat*), productos perfectamente en línea tanto con los nuevos hábitos alimentarios de los Italianos como con las necesidades cada vez más importantes de practicidad y velocidad de uso. Es precisamente en este marco que los alimentos ahumados adquieren relevancia: tradicionalmente, el pescado es uno de los productos ahumados con más frecuencia. A continuación, analizaremos el método patentado de aromatización/ahumado de Pesciugatore®, dispositivo para el procesamiento del pescado.



Metodo Natural de Curación del pescado y Sistema de Microclimatación Patentado

Pesciugatore® cura, seca y ahuma el pescado, permitiendo alcanzar rápidamente la temperatura y la humedad deseadas, y luego mantenerlas durante un largo tiempo. El pescado se hace más seguro con la curación obtenida a través de este sistema patentado, que garantiza un producto excelente para todo el año y en el que podrás poner tu marca. Selecciona y prepara el pescado. Pesciugatore® hará el resto, elaborando un producto terminado seguro y sabroso.



ALESSANDRO CUOMO® BREVETTI

Funcionalidades patentadas para un producto final seguro y legal

Pesciugatore® cura el pescado a través de **Sicur Food Control®**, un dispositivo y método de control para gestionar y transformar alimentos en un entorno cerrado, fijo o móvil (Patente N°1408549, reconocida y aprobada por el Ministerio de Desarrollo Económico de Italia).

ClimaTouch® es un revolucionario sistema de control programable (pantalla táctil) equipado con un software dedicado totalmente al procesamiento de alimentos de forma tradicional. Muy intuitivo y fácil de usar gracias a una gran pantalla LCD, ClimaTouch® gestiona automáticamente el control secuencial de todas las etapas de transformación del pescado, midiendo también los procesos de fermentación (Patente N° 1395586, emitida por el Ministerio de Desarrollo Económico).


#ACBREVETTI
RICETTARIO CLIMATICO®
Brevetto N° 1395586
RIC.ARIA
CALDO
SBRINAM.
UMIDIF.
VENTIL.
FREDDO
AROMA
RINVEN.
RICETTA IN CORSO
Salmone
FASE 1 DI 6
Salatura
TEMPO TOTALE
168 Ore
TEMPO RESIDUO
165 Ore
TEMPO TOTALE
48 Ore
TEMPO RESIDUO
45 Ore
pH
6.7
SET POINT
6.7
TEMPERATURA
2°C
SET POINT
2°C
UMIDITA'
80%
SET POINT
80%
C.I.P.
START/STOP
LUCE
HOME
12:00
24/05/2017
IN SALATURA...
Pesciugatore®
ALESSANDRO CUOMO
BREVETTO UIBM
BREVETTO N. 97623
BREVETTO N. 97671

pH Control®

El pH del disolvente o del tampón influencia muchos resultados de métodos analíticos y procesos químicos: por esta razón, el pH juega un papel fundamental tanto en la bioquímica como en la química. pH Control® es un sistema integrado de medición del pH que monitorea los procesos de acidificación de la carne. El electrodo de pH permite un control completo de APPCC (HACCP) que cumple con todas las regulaciones internacionales y aparece en la pantalla LCD color en forma de impresiones y gráficos. Los materiales de referencia se utilizan para garantizar la fiabilidad de las herramientas y medir el pH, para la trazabilidad metrológica (solo de valores certificados) y la precisión de las mediciones.





Fumotic®

Fumotic® es una tecnología patentada y producida en Italia que implementa las capacidades de uso de Pesciugatore®, permitiendo las funciones de ahumado/aromatización y humidificación (Patente N° 1395585, publicada por el Ministerio de Desarrollo Económico).

Ahumado/aromatización

Esta fase de procesamiento emplea humo líquido natural, nebulizado dentro de Pesciugatore® a través de un proceso a baja temperatura. Todo en total conformidad con la seguridad y autenticidad de la comida. El humo líquido se puede adquirir en la línea de productos Stagionello® Chef.

Humidificación (Humedad)

Fumotic® produce y gestiona la humedad dentro de una cámara. Tiene un doble sistema de conexión de agua: directo al suministro de agua o a través de dos tanques equipados en la misma máquina. La patente permite producir y gestionar la humedad dentro del compartimento, independientemente de la carga mínima de producto requerida.

* Todas las máquinas son equipadas con el kit para la conexión directa a la red de agua.





Pesciugatore® Walkin

Pesciugatore® 400 se puede definir como una verdadera “mini-industria tradicional de pescado” en la cadena corta. En solo 2 m², permite producir y proponer al cliente hasta 400 Kg de pescado. Gracias a la patente Pesciugatore®, utilizada y probada en todo el mundo por líderes expertos en la industria alimentaria, se puede curar el pescado en seguridad, gestionando el proceso de transformación a través del control “APPCC evolucionado”, que permite analizar y almacenar datos como pH, temperatura y humedad.

Pesciugatore® 800 permite, en solo 4 m², producir y proponer al cliente hasta 800 Kg de pescado.

Pesciugatore® Walkin ofrece la posibilidad de cortar, vender al mostrador y luego almacenar el pescado que queda en en cuarto frío sin interrumpir el proceso de transformación.







Pesciugatore® Custom

SI TIENES MÁS DE 1200 KG, PROYECTAREMOS TU PESCIUGATORE® PERSONALIZADO, CERTIFICADO, SEGURO Y LEGAL.

Con Pesciugatore® Custom puedes transformar tu cuarto frío en un verdadero y patentado sistema de maduración de la carne. Gracias a un diseño detallado estudiado específicamente para tus necesidades, damos vida a tu laboratorio de transformación aplicando el método y el sistema patentados de Alessandro Cuomo para la maduración de la carne “Sicur Food Control®”(aprobada por el Ministerio de Desarrollo Económico italiano). De esta forma, optimizarás el espacio disponible para tu negocio produciendo carne madurada en total seguridad y legalidad.

Una nueva forma de ver la tradición... Total View Line

La familia de sistemas de curado y maduración Plug In sigue creciendo gracias a la línea especial Total View, entrañable y tecnológicamente avanzada.
Única en su género, la línea Total View une la eficiencia y la productividad de los dispositivos patentados Pesciugatore®, únicos en el mundo, a la estética de un accesorio de decoración para pescaderías y laboratorios de producción.





Diseño

Estética cautivadora, acero reluciente, paredes en vidrio especial y iluminación LED frontal y trasera. No se trata de un cuarto frío, ni tampoco de un escaparate... es únicamente Total View.

Seguridad

Exponer y trabajar en total seguridad. De aquí nace Total View.
El lado de exposición, completamente de vidrio, hace el sistema aún más seguro.
Solo permite observar el interior, sin posibilidad de que el cliente abra las puertas y maneje el producto.

Tecnología

Control electrónico integrado patendado, pantalla táctil, vidrio de paredes resistente y seguro en ambos lados, para trabajar y mostrar al público al mismo tiempo... con el mismo sistema patentado.

Color Rich Line

¡Más atrevido, cautivador y colorido!



Un toque de estilo

Pesciugatore® deja la armadura vistiéndose de alegría y estilo. Nace así la nueva línea Rich Color.
El nuevo color azul celeste mejora el estilo y transforma Pesciugatore® en algo que va mucho más allá de una máquina. Un mueble sofisticado e innovador para dar personalidad a tu negocio.

Cuidado por los detalles

Líneas siempre pegadizas, acero coloreado con acabado brillante u opaco a según del carácter que quieres darle a tu espacio de exposición. Un toque moderno con una mirada al pasado... la tradición capturada en un sistema innovador patentado.

Comunica tus actividades

Tableros frontal y trasero para comunicar tus actividades. Usa un lado para tomar notas en tu laboratorio... promociona tu broducto e informa al cliente con el otro.

El resultado final: pescado aromatizado de calidad, seguro y legal

Pesciugatore® transforma el pescado en rebanadas tiernas y sabrosas, listas para filetearlas y/o probarlas crudas o cocidas. Pesciugatore® es un sistema patentado y es el único que garantiza altos estándares de calidad. Cura tu pescado en toda seguridad según la tradición. Aromatiza la carne de salmones, truchas y mucho más, garantizando un producto exclusivo.



Recetas microclimáticas validadas preestablecidas y parámetros modificables

El dispositivo está equipado con un sistema de control avanzado que gestiona automáticamente la temperatura, la humedad, la velocidad del aire, la monitorización del pH, la aromatización/ahumado durante las 5 recetas ya incluidas. Pero hay más... si cambias los parámetros y estableces las variables de acuerdo con el resultado que quieres alcanzar, puedes dar vita a una nueva receta, personalizarla y ofrecerle a tu cliente un producto exclusivo. Estas características hacen que Pesciugatore ® sea único en su género.

¿Por qué elegir Pesciugatore®? Porque…

Seleccionas la tipología e inicias el proceso.

Transformas el pescado en toda seguridad según la tradición.

Puedes poner tu nombre en los productos.

Control más preciso de los parámetros del proceso.

Control más profundizado de la calidad del producto.

Modificas acciones en cualquier momento.

Pesciugatore® analiza y almacena tus datos.

Imprimes los informes de transformación con los datos de los análisis de pH.

En cualquier momento está listo para una inspección de salud o calidad, según lo previsto por instituciones como USL, BRC, IFS, KHC y NSF.

Es producido 100% en Italia.



Restaurantes y Gran Distribución Organizada: traducir la innovación en una idea de negocio

En 2015, la industria pesquera mundial se caracterizó por la caída de los precios de muchas especies importantes, y por factores económicos que causaron alteraciones en los intercambios comerciales. Queda resolver el problema del rendimiento de las inversiones, no siempre satisfactorio en proporción al capital invertido y a la cantidad de los negocios. Por otro lado, una nota positiva es la de los primeros datos de 2016, en los que se subraya un fuerte crecimiento del consumo de pescado (en particular productos transformados). Pesciugatore® representa una solución innovadora y patentada para la curación y transformación del pescado en toda seguridad.

Servicios postventa... ¡nunca te dejamos solo!

Asistencia Técnica:

Al comprar uno de nuestros dispositivos de microclimatación para el procesamiento tradicional de alimentos, el cliente ingresa al mundo de Arredo Inox®, que cuenta con una red de asistencia técnica eficiente al servicio del cliente las 24 horas del día, con un técnico en cada provincia de Italia y con una red de asistencia especializada en todo el mundo.



Teleasistencia:

Gracias a las tecnologías más avanzadas te ofrecemos un control de última generación, que se puede conectar a nuestra plataforma de teleasistencia y que nos informará en tiempo real a propósito de alarmas y/o fallas en tu sistema. Dado que nuestra red de asistencia técnica es activa las 24 horas del día, el informe se resolverá en 48 horas.



Mantenimiento Ordinario Programado:

El mantenimiento ordinario programado incluye verificaciones y comprobaciones realizadas a través de algunas fases anuales, para prevenir fallas o mal funcionamientos que pueden poner en peligro el correcto funcionamiento de los sistemas, minimizando así las intervenciones de emergencia.

Mantenimiento Extraordinario:

Este término define intervenciones de mantenimiento, causadas por anomalías o mal funcionamientos repentinos, que ponen en peligro la funcionalidad correcta y para las cuales se necesita de una restauración inmediata. El servicio será llevado a cabo por STAGIONELLO SERVICE directamente en el lugar donde Maturmeat® está instalado e incluye, además de la mano de obra necesaria, el reemplazo de las piezas desgastadas.



Servicio Tecnológico de Alimentos - Chef Stagionello®

Nuestro Departamento de Alimentos pone a tu disposición uno de nuestros profesionales en el sector alimentario para que aproveches el 100% de tu dispositivo de climatación. Nuestro tecnólogo pondrá a tu servicio su experiencia y competencia técnica/tecnológica, para obtener un producto de altísima calidad, seguro y legal.



DETALLES TÉCNICOS PESCIUGATORE							
Pide un presupuesto	60KG	100KG	150KG	200KG	100+100KG TWIN	400KG	800KG
							
Medidas	Anch. 1100 mm Prof. 785 mm Alt. 1320 mm	Anch. 730 mm Prof. 785 mm Alt. 2115 mm	Anch. 900 mm Prof. 785 mm Alt. 2115 mm	Anch. 1465 mm Prof. 785 mm Alt. 2115 mm	Anch. 1465 mm Prof. 785 mm Alt. 2115 mm	Anch. 2550 mm Prof. 950 mm Alt. 2565 mm	Anch. 2550 mm Prof. 1750 mm Alt. 2565 mm
Voltaje	220V	220V	220V	220V	220V	380V	380V
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
EQUIPOS ESTÁNDAR							
Guías suaves	4	7	7	7+7	7+7	NO	NO
Rejillas	4	7	7	7+7	7+7	NO	NO
Bandeja de recogida de condensado	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO
Tubo de drenaje flexible	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Fumotic	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Filtro de suav. de agua	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
2 tanques agua/aromas	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Kit patas	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO
Kit intercambio de aire	NO	NO	SI	NO	NO	SI	SI
EQUIPOS OPTIONAL							
COPPIE GUIDE	4	4	4	4	4	NO	NO
ASTE REGGI INSACCATI	20	20	20	20+20	20+20	NO	NO
VASCHETTE POLICARBONATO	4	7	7	7+7	7+7	NO	NO
Electrodo pH	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Impresora APPCC	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Kit intercambio de aire	SI	SI	NO	SI	SI	NO	NO
Soporte de fijación a la pared	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Kit ruedas	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO
Carros (100 KG)	NO	NO	NO	NO	NO	4	8
Barras para carros	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI

Pesciugatore® es la única planta garantizada, patentada y 100% producida en Italia, que reproduce una serie de microclimas ideales para la curación del pescado. Pesciugatore® está hecho completamente de acero inoxidable AISI 304, con un acabado Scotch Brite en las paredes interior y exterior potencialmente a contacto con los alimentos. La puerta de acero inoxidable (sin aluminio) está dotada de un anchio vidrio y de llave, y puede usarse tanto en el laboratorio como en el área de ventas. En el laboratorio, el vidrio permite controlar visualmente el pescado a lo largo de las fases de curación; en el área de ventas, por otro lado, el vidrio actúa de vitrina para el cliente.

Diseño y fabricación de sistemas y espacios microclimáticos para la maduración, curado secado y conservación de productos alimenticios (IAF 18).

www.arredoinox.it

Nuestros socios:

Culinary Institute of America, Hyde Park - California State University, Fresno - North Carolina State University - Food Technology Centre Anglesey - Canolfan Bwyd Cymru - Wisconsin State University, Madison - Università Federico II, Napoli - Università degli studi di Bologna

ARREDOINOX®
FOOD TRANSFORMATION SYSTEMS

Via F. Mancuso, 18 - Zona Industriale 88900 - Crotone (KR) Italy
Tel. +39 0962/931654 Fax +39 0962/931685
Email info@arredoinox.it
P. Iva 02729540795

REV.01 del 15.09.2017