

# Stagionello<sup>®</sup>









**Stagionello**®





## ***Curación de manera segura y legal... es Stagionello®***

En Stagionello® hay toda la tradición italiana traducida en tecnología. Stagionello® es salazón, ahumado, curación y conservación. Su tecnología especial permite transformar la carne en seguridad total, garantizando la producción de una amplia variedad de embutidos curados y cocidos, de acuerdo con la tradición y sin añadir productos químicos.

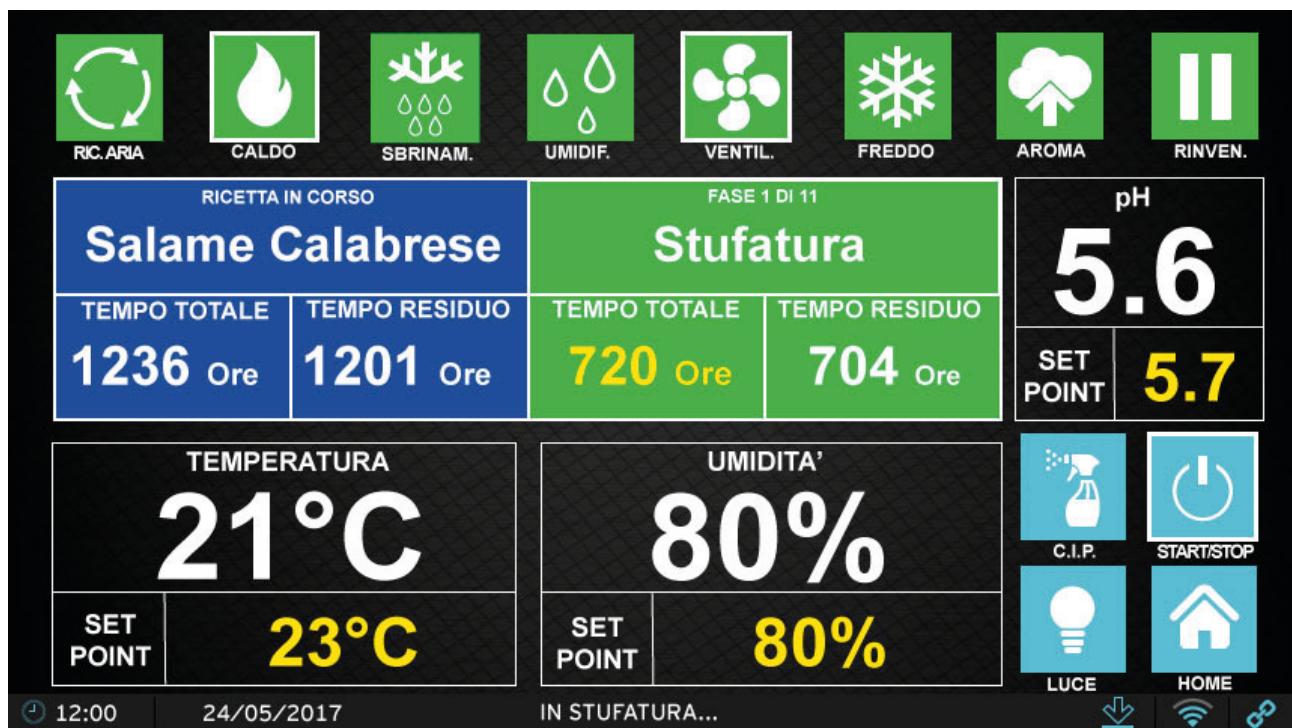






# Método de Curación Natural y Sistema de Microclimatación Patentado

Stagionello® es el único dispositivo patentado, producido al 100% en Italia, que recrea los microclimas ideales para la producción de embutidos tradicionales.



## Funcionalidades patentadas para un producto final seguro y legal

Stagionello® está equipado con el innovador **Sicur Food Control®** (Patente N°1408549, reconocida y aprobada por el Ministerio de Desarrollo Económico de Italia), un dispositivo y método de control para gestionar y transformar alimentos en un entorno cerrado, fijo o móvil. El método patentado S.F.C. analiza continuamente el valor del pH de tus embutidos y modifica los parámetros físicos del entorno donde se encuentra, permitiendo que los alimentos mantengan los valores nutricionales en total seguridad, sin deteriorarlos. Análisis continuo de los alimentos, disponible en tiempo real.

**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 maduración de la carne, midiendo también los procesos de fermentación (Patente N° 1395586, emitida por el Ministerio de Desarrollo Económico).



#stagionello



**RICETTARIO CLIMATICO®**  
Brevetto N° 1395586

RICARICA CALDO SBRINAM. UMIDIF. VENTIL. FREDDO AROMA RINVEN.

**Salame Calabrese** (RICETTA IN CORSO)

TEMPO TOTALE	TEMPO RESIDUO
1236 Ore	1201 Ore

**Stufatura** (FASE 1 DI 11)

TEMPO TOTALE	TEMPO RESIDUO
720 Ore	704 Ore

TEMPERATURA: 21°C (SET POINT: 23°C)

UMIDITA': 80% (SET POINT: 80%)

pH: 5.6 (SET POINT: 5.7)

IN STUFATURA...

12:00 24/05/2017

**Stagionello®**

Buttons: C.I.P., LUCE, Power, Stop





## 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 Stagionello®, 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 Meat® 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.



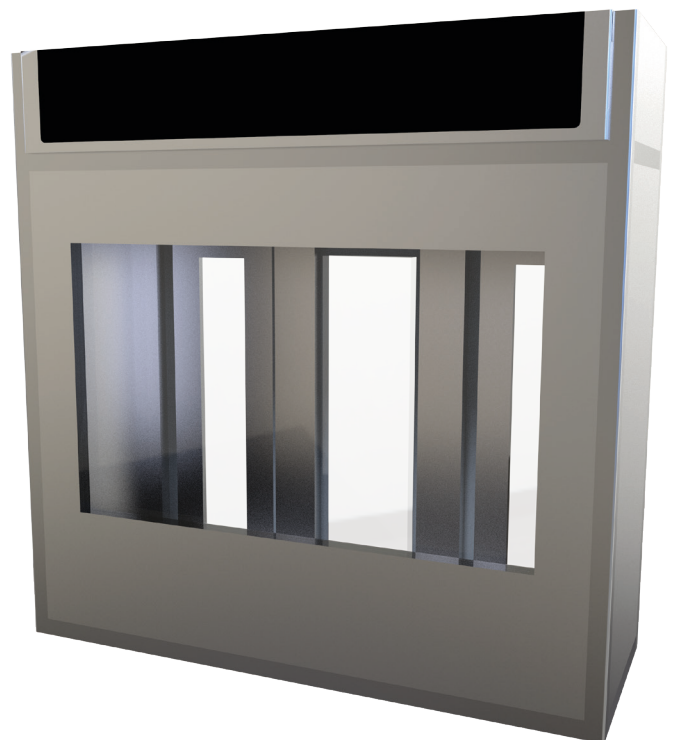


## **Stagionello® Walkin**

Stagionello® 300 es sin duda la “mini-charcutería tradicional”: es el dispositivo patentado más pequeño del mundo, capaz de producir hasta 300 kg de embutidos genuinos y tradicionales en 20 días y en cada periodo del año. Todo en el pleno respeto de la tradición, sin productos químicos y en completa autonomía. En la misma cámara de curación se pueden producir simultáneamente hasta tres diferentes tipos de embutidos, por ejemplo bresaola, salame, jamón, capicola, panceta, u piezas anatómicas enteras. Se compone de paneles modulares de acero inoxidable AISI 304 de 10 cm de espesor, aislados con espuma de poliuretano inyectado con el proceso Vacuum System. El proceso garantiza un alto grado de homogeneidad de la espuma, una mayor densidad y más adherencia entre espuma y lámina.

**Por sus dimensiones, Stagionello® 600 es la novedad absoluta en la familia Stagionello®.**

Stagionello® 600 tiene las mismas características técnicas que el modelo Stagionello® 300, aunque en solo 4,5 m<sup>2</sup> puede producir y proponer al cliente hasta 600 kg de embutidos.







## ***Stagionello® Custom***

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

Con Stagionello® Custom puedes transformar tu cuarto frío en un verdadero y patentado sistema de curación 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 curación de los embutidos "Sicur Food Control®" (aprobada por el Ministerio de Desarrollo Económico italiano). De esta forma, optimizarás el espacio disponible para tu negocio produciendo embutidos 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 Stagionello® y Maturmeat®, únicos en el mundo, a la estética de un accesorio de decoración para carnicerías, charcuterías, braserías y laboratorios de producción.



### Diseño

Estética cautivadora, acero reluciente, paredes en vidrio especial e 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 patentado, 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**

Stacionello® deja la armadura vistiéndose de alegría y estilo. Nace así la nueva línea Rich Color.

El nuevo color rojo exalta el estilo y transforma Stacionello® 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 producto e informa al cliente con el otro.



## ***El resultado final: embutidos Buenos, Genuinos y Seguros***


En solo veinte días Stagionello® permite obtener productos perfectamente curados, seguros y genuinos sobre los que puedes poner tu nombre. Todo eso gracias al sistema y método para transformar y conservar las carnes patentado por Alessandro Cuomo.



### ***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 30 recetas ya incluidas. Pero hay más... si cambias los parámetros y estableces las variables de acuerdo con el resultado que quieres alcanzar, puedes dar vida a una nueva receta, personalizarla y ofrecerle a tu cliente un producto exclusivo. Estas características hacen que Stagionello® sea único en su género.

### ***La oportunidad de producir tus embutidos cocidos. El patentado único y original se "innova".***

A partir de hoy, gracias a Stagionello® tendrás la oportunidad de producir tus embutidos cocidos. Mortadela, prosciutto cotto y otros productos en implementación continua. Una gama completa de embutidos cocidos que podrás añadir a los servicios ofrecidos a tus clientes gracias al original patentado . 

Una innovación extraordinaria, que por la primera vez "añade a Stagionello® las propiedades tecnológicas de la cocción controlada de los alimentos

***.El original patentado siempre es un paso adelante... ¡síguelo! ¡Transforma e innova tu negocio!***

## ***¿Por qué elegir Stagionello®? Porque...***

- Seleccionas la tipología e inicias el proceso.
- Usas menos ingredientes.
- Curación en cada periodo del año.
- 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.

- Stagionello® 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.





## ***Carnicerías y Restaurantes: el algoritmo de la tradición al servicio de las pequeñas tiendas de carnes.***

La misión de Stagionello® es por supuesto la transformación de las tiendas de carnes en puntos de compra y, sobre todo, consumo del producto. ¿Cómo? Produciendo y aplicando su nombre en todos los productos. Hay más: los tiempos de hoy y la crisis imponen a todos los negocios el rediseño y la adaptación a las nuevas tendencias del mercado establecidas por los consumidores. Degustaciones de nuevos productos, aperitivos, *apericenas*: el cliente tiene la oportunidad de saborear antes lo que comerá en casa más tardes, a un costo reducido; el carnicero o el restaurante tendrán la ventaja de poner sus nombre en productos exclusivos, fidelizando al cliente.



## ***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 STAGIONELLO

	60KG	100KG	150KG	200KG	100+100KG TWIN	300KG	600KG
<b>Pide un presupuesto</b> 							
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

4 pares de guías embutidas	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO
20 tubos de colgar	SI	SI	SI	SI	SI	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 OPCIONAL

Guías suaves (par)	4	5	5	5+5	5+5	NO	NO
Rejillas	20	5	5	5+5	5+5	NO	NO
Bandejas de policarbonato	4	5	5	5+5	5+5	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	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO
Carros (100 KG)	NO	NO	NO	NO	NO	4	4
Barras para carros	NO	NO	NO	NO	NO	SI	

Stagionello® está hecho 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 ancho 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 la carne a lo largo de las fases de maduración; en el área de ventas, por otro lado, el vidrio actúa de vitrina para el cliente. Las cuatro patas extensibles de acero inoxidable permiten una estabilidad perfecta.







*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



Via F. Mancuso, 18 - Zona Industriale 88900 - Crotone (KR) Italy

Tel. +39 0962/931654 Fax +39 0962/931685

Email [info@arredoinox.it](mailto:info@arredoinox.it)

P. Iva 02729540795