

ART OF COLD

le froid maîtrisé



MATURATION, AFFINAGE, SALAISONS

Vitrines réfrigérées pour métiers de bouche et GMS

Art of cold est né d'un constat, le produit bien qu'essentiel n'est plus le seul critère de choix pour le consommateur.

La mise en valeur du travail, du savoir-faire de l'artisan, nécessite une présentation, le contenant devient tout aussi important que le contenu. Fort de plus de 30 ans dans le domaine des métiers de bouche et particulièrement dans celui des vitrines réfrigérées, notre mission est de repousser les limites de l'excellence en sélectionnant des fabricants partenaires, proposant des gammes de produits diversifiées soigneusement choisies pour répondre aux attentes les plus élevées de nos clients.

Que ce soit dans le domaine de la boucherie, de la fromagerie, de la boulangerie, de la pâtisserie, de la poissonnerie ou de la GMS, chaque vitrine que nous proposons est le fruit d'une recherche méticuleuse et d'un processus de sélection rigoureux, en adéquation avec vos exigences. Nous croyons fermement que la satisfaction du client est la clé de notre réussite. C'est pourquoi nous nous efforçons constamment d'anticiper les besoins et les tendances du marché afin de vous présenter des produits innovants et fonctionnels. Nos équipes travaillent sans relâche pour vous garantir une expérience d'achat exceptionnelle, du choix du produit à la livraison.

L'équipe Art of cold

TOURS ET NICHES



FLORENCE PRESENTATION

4 FACES VITREES

-2+5°C

ART OF COLD
le froid maîtrisé



REFRIGERATION VENTILEE



**DEGIVRAGE
AUTOMATIQUE**

Soubassement moteur tôle laquée noire (version standard)

- Revêtement interne inox 304
 - Revêtement externe laqué noir
 - Sérigraphie contour vitrage teinte noire
 - Porte avec charnières à droite en standard (option si à gauche)
 - Réfrigération ventilée
 - Moteur condensateur basse consommation
 - Gaz R 290
 - Thermostat version touch-control (Atex) ,de la température et humidité, ventilation
 - Dégivrage automatique avec bac de re évaporation
 - Étagères inox (46x48 / 46 x65 cm) (3 par porte hauteur 1960 mm ,2 pour 1620 mm)
 - Eclairage led verticale version teinte NATURA sur face frontale (2 par porte)
 - Roulettes dont 2 avec frein.
 - Épaisseur coque 60 mm et 130 mm sur le fond.
- .Modèle 12 et 16 sont dotés d'une double implantation froid

PRESENTATION VIANDE HORS CONTROLE HUMIDITE

Fonctionne aussi POUR PRESENTATION FROMAGE



Exemples de réalisations



FLORENCE PRESENTATION

4 FACES VITREES -2+5°C



Le Florence Meat est une vitrine pour la viande, la température de -2°C à 5°C et la ventilation via une commande numérique qui permet d'avoir toutes les valeurs du matériel à portée de main.

Tirez le meilleur parti de votre viande et offrez à votre client la possibilité de déguster une viande extrêmement moelleuse et savoureuse grâce au programme de conservation simple mais efficace.

Porte en aluminium anodisé avec verre sérigraphié en quinconce avec traitement anti-UVA. triple verre pour une perte de chaleur minimale avec poignée intégrée.

Structure externe en tôle peinte noire (N), en option acier inoxydable (I) acier interne. étagères en acier perforé.

Re circulation de l'air interne. Charnière à droite (sur demande à gauche).

Crochet OPTIONNEL avec deux tubes.

Elle peut être utilisée pour :

PRESENTATION DE VIANDE FRAICHE HORS CONTROLE HUMIDITE

Fonctionne aussi POUR PRESENTATION FROMAGE



FLPSMT 16



FLPSFRMT 12



FLPSMT 8



FLPSMT 6

CODE	COULEUR EXTERNE	DIMENSIONS mm	Nombre etagère	Temperature °C	Volt	P. abs. Watt	Gaz	Poids Net kg	Dimensions emballage cm	Poids Brut kg	
FLPSMT6	noir	620x670x1960	3 inox cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	320	R290	Kg. 120	75x75x215	Kg. 140	
FLPSMT8	noir	820x670x1960	3 inox cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	350	R290	Kg. 150	95x75x215	Kg. 170	
FLPSMT12	noir	1250x670x1960	3+3 inox cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	600	R290	Kg. 200	144x75x215	Kg. 230	
FLPSMT16	noir	1650x670x1960	3+3 inox cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	700	R290	Kg. 240	176x75x215	Kg. 270	

Fonctionne aussi POUR PRESENTATION FROMAGE

ACCESSOIRES				
	FLPSMT6	FLPSMT8	FLPSMT12/FLPSMT11	FLPSMT16/FLPSMT15
led natura supplémentaire (1 per FR6-FR8 -FR12-FR16-FR11-FR15)				
Étagère supplémentaire 1 coté avec guides (FR6 - FR8 - FR12 - FR16 - FR11 - FR15)				
Étagère supplémentaire UNIQUE avec guides (FR12 - FR11) CM 110 X 46				
Étagère supplémentaire UNIQUE avec guides (FR16 - FR15) CM 150 X 46				
Externe en inox AISI 304				
Sel Himalaya (1 bloc pour FR6-FR8 - 2 blocs pour FR12-FR16)				
Charbon actif				
Emballage bois				
Structure avec nr. 2 tubes inox et nr. 2 guides (portée maxi 25 kg)				
vitre posterieure UNIQUE				

FROLL IT MATURATION

-2+5°C H.R. 30-90%



OBJECTIF DE L'ARMOIRE

Une viande de qualité a besoin de temps et d'attention pour se bonifier. Le processus naturel de transformation pouvant durer de quelques semaines à plusieurs mois, le principe de maturation sèche sur l'os appelé communément maturation "Dry-Aging", permet de concentrer les saveurs du produit, d'attendrir les fibres musculaires et ainsi, obtenir une viande savoureuse qui fera apprécier à tous le terroir d'une race.

DESCRIPTIF APPAREIL

Le meuble **FROLL .IT** est une armoire pour la viande, fromage ou autres produits délicats capable de :

- Contrôler l'humidité de 30% à 90%,
- La température de 0°C à + 8°C
- La ventilation

La gestion de ces points est faite par un contrôleur digital qui, couplé à une connexion wifi permet d'avoir à portée de main toutes les valeurs de l'armoire et gérer les phases de conservation de vos produits à affiner ou maturer. Ceci en complément des paramètres déjà pré-enregistrés, vous garantira une qualité de conservation optimale.

- Gestion de l'humidité "UMID CONTROL":

le système exclusif "UMIDCONTROL" contrôle finement le pourcentage d'humidité dans l'enceinte grâce à une vaporisation fine et le recyclage interne de l'air.

- Lampe anti germicides UVC

La lampe UVC permet d'assainir l'enceinte réfrigérée de tous germes microbiens.

Possibilité en option d'adjoindre une production d'ozone (OZ), filtre à charbon actif (CARB), bloc sel Himalaya (SAL), contrôleur de PH du produit avec appareil portable (PH), contrôle de la température à sonde à cœur (SPIL).

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

En standard:

- Armoire intérieur en inox AISI 304, 2 étagères perforées en inox et 1 tube supérieur pour accrochage
 - Structure externe en tôle colorée teinte noire (N) (standard)
 - Porte en aluminium anodisé
 - Vitre sérigraphie noire (standard) ou grise (option), traitement anti UV, triple vitrage garantissant un minimum de dispersion et une poignée incorporée.
 - Gaz réfrigérant R 290A
 - Température -2°C +5°C, Humidité 30 à 90%
 - Lampe anti germicides UVC
 - option possible en tôle externe inox AISI 304 (I)
 - GESTION CONTROLEUR INDEPENDANTE VIA INTERNET
- Grâce au téléchargement d'une application sur votre téléphone portable ou ordinateur, il vous sera possible de contrôler toutes les données de l'appareil sans ouverture de la porte. La gestion HACCP vous expédiera les alarmes et des rapports à la semaine pour suivre les données de conservation de votre armoire.
- POUR L'ITALIE: Machine prédisposée pour "INDUSTRIA 4.0"



barre suspension



Étagère perforée



Canal distribution de l'air



option externe inox



Eclairage led gamme NATURA



Lampe U.V.C.

Fonctionne aussi POUR FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande



A partir d'une application sur votre téléphone vous pouvez gérer la température et l'humidité de l'appareil sans ouverture de la porte. Egalement la gestion HACCP , l'envoi d'alarme et report à la semaine

FROLL IT MATURATION

-2+5°C H.R. 30-90%



FROLL IT 80



FROLL IT 60



FROLL IT 55



FROLL IT 45



FROLL IT 150



FROLL IT 110

Froll.IT hauteur 1200											
CODE	COULEUR EXTERNE	DIMENSIONS mm	Nombre étagères	Température exercice °C	Tension	P . ABS. Watt	Gaz	Poids Net kg	Dimensions Emb. cm	Poids total kg	
Froll.IT 45	noire	620X620X1200	2 inox perforée cm 46x48 1 niveau a suspendre	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	280	R 290	80	75x75x170	100	
Froll.IT 55	noire	820x620x1200	2 inox perforée cm 46x65 1 niveau a suspendre	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	320	R 290	100	95x75x170	120	
Froll.IT 110	noire	1250x620x1200	2+2 inox perforée cm 46x48 1 niveau a suspendre	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	600	R 290	170	144x75x170	190	
Froll.IT 150	noire	1650x620x1200	2+2 inox perforée cm 46x65 1 niveau a suspendre	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	700	R 290	210	176x75x170	230	

Froll.IT hauteur 1900											
CODE	COULEUR EXTERNE	DIMENSIONS mm	Nombre étagères	Température exercice °C	Tension	P . ABS. Watt	Gaz	Poids Net kg	Dimensions Emb.cm	Poids total kg	
Froll.IT 60	noire	620X640X1900	3 inox perforée cm 46x48 1 niveau a suspendre	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	350	R290	120	75x75x215	150	
Froll.IT 80	noire	820x640x1900	3 inox perforée cm 46x65 1 niveau a suspendre	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	420	R290	140	95x75x215	160	

ACCESSOIRES						
	Froll.IT 45	Froll.IT55	Froll.IT60	Froll.IT80	Froll.IT110	Froll.IT150
Led Natura suppl. (1xpour Froll.IT 45- Froll.IT 55- Froll.IT 60- Froll.IT 80 - 2 pour Froll.IT110 - Froll.IT 150)						
Étagère supplémentaire avec guides pour 1 porte						
Externe tout en inox AISI 304						
bloc sel Himalaya (1pour Froll.IT 45- Froll.IT 55- Froll.IT 60- Froll.IT 80 - 2 pour Froll.IT110 - Froll.IT 150)						
filtre charbon actif						
Sonde mesure température à cœur du produit						
Structure avec 2 tubes inox et 2 guides (portée maxi 25 kg)						

Fonctionne aussi POUR FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande

FLORENCE MATURATION

-2+5°C H.R. 30-90%

ART OF COLD
le froid maîtrisé



REFRIGERATION VENTILEE



DEGIVRAGE AUTOMATIQUE



CONTROLE HUMIDITE RELATIVE

- Soubassement moteur tôle laquée noire (version standard)
- Revêtement interne inox 304
- Revêtement externe laqué noir
- Sérigraphie contour porte teinte noire
- Porte avec charnières a droite en standard (en option a gauche)
- poignée ouverture intégrée dans coté porte
- Réfrigération ventilée
- Moteur ventilateur condenseur basse consommation
- Gaz R 290
- Thermostat version touch-control (Atex) ,de la température et humidité, ventilation
- Dégivrage automatique avec bac de re évaporation
- Étagères inox (46x48 / 46 x65 cm), (3 par porte)
- Eclairage led verticale version teinte NATURA sur face frontale (2 par porte)
- Roulettes dont 2 avec frein.
- Lampe anti germicides UVC
- Gestion de l'humidité "UMID CONTROL":
- Épaisseur coque 60 mm et 130 mm sur le fond.
- Réduction contamination du produit grâce a lampe UVC germicide
- GESTION CONTROLEUR INDEPENDANTE VIA INTERNET
Grâce au téléchargement d'une application sur votre téléphone portable ou ordinateur , il vous sera possible de contrôler toutes les données de l'appareil sans ouverture de la porte. La gestion HACCP vous expédiera les alarmes et rapport semaine
- POUR L'ITALIE:Machine prédisposée pour "INDUSTRIE 4.0



détail interne



option regulateur TOUCH 7"

Option soubassement inox



INDUSTRIE 4.0 (italie)

Fonctionne aussi pour FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande

FLORENCE MATURATION

-2+5°C H.R. 30-90%



OBJECTIF DE L'ARMOIRE

Une viande de qualité a besoin de temps et d'attention pour se bonifier. Le processus naturel de transformation pouvant durer de quelques semaines à plusieurs mois, le principe de maturation sur l'os appelé communément maturation "Dry-Aging", permet de concentrer les saveurs du produit, d'attendrir les fibres musculaires et ainsi obtenir une viande savoureuse qui fera apprécier à tous le terroir d'une race.

- Armoire intérieur en inox AISI 304,
- Structure externe en tôle colorée teinte noire(N)
- Porte en aluminium anodisé avec poignée intégrée
- Vitre sérigraphie noire (standard) ou grise (option) ,traitement anti UV, triple vitrage garantissant un minimum de dispersion et une poignée incorporée.
- Gaz réfrigérant R 290A
- Étagère inox perforée (3 par porte)
- Charnière porte a droite en standard (option possible a gauche)
- Température -2°C +5°C, Humidité 30 à 90% par régulateur "touch control Atex"
- Lampe anti germicides UVC, Gestion de l'humidité "UMID CONTROL"
- Option possible en tôle externe inox AISI 304 (I)
- Possibilité d'adjoindre une production d'ozone (OZ)
- Option filtre a charbon actif (CARB)
- Option bloc sel Himalaya (SAL)
- Option contrôleur de PH du produit avec appareil portable (PH)
- Option contrôle de la température a sonde a coeur (SPIL)
- Option régulateur touch 7

GESTION CONTROLEUR INDEPENDANTE VIA INTERNET

Grâce au téléchargement d'une application sur votre téléphone portable ou ordinateur , il vous sera possible de contrôler toutes les données de l'appareil sans ouverture de la porte. La gestion HACCP vous expédiera les alarmes et des rapports à la semaine pour suivre les données de conservation de votre armoire.



FLPSFR 16/1 BLACK



FLPSFR 12/1 BLACK



FLPSFR 8/1 BLACK



FLPSFR 6/1 BLACK

CODICE	COULEUR Externe	DIMENSIONS Machine mm	Nombre étagères	Temperature Exercice °C	Tension	P.abs Watt	Gaz	Poids Net kg	Dimensions Emballage cm	Poids total kg
FLPSFR6/1	Noire	620x670x1960	3 inox perfo. cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	320	R290	Kg. 120	75x75x215	Kg. 140
FLPSFR8/1	Noire	820x670x1960	3 inox perfo. cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	350	R290	Kg. 150	95x75x215	Kg. 170
FLPSFR12/1	Noire	1250x670x1960	3+3 inox perfo. cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	600	R290	Kg. 200	144x75x215	Kg. 230
FLPSFR16/1	noire	1650x670x1960	3+3 inox perfo. cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	700	R290	Kg. 240	176x75x215	Kg. 270

ACCESSOIRES

	FLPSFR6/1	FLPSFR8/1	FLPSFR12/1	FLPSFR16/1
Led Natura suppl. (1 pour FR6-FR8 - 2 pour FR12-FR16)				
Etagère suppl. avec guide pour 1 porte (FR6 - FR8 - FR12 - FR16)				
Étagère suppl. sur toute longueur +guides pour 2 portes (FR12 - FR16)				
Externe tout en inox AISI 304				
bloc sel Himalaya (1 bloc pour FR6-FR8 - 2 blocs pour FR12-FR16)				
filtre charbon actif				
Sonde mesure température à cœur du produit				
Structure avec 2 tubes inox et 2 guides (portée maxi 25 kg)				

Fonctionne aussi pour FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande

FLORENCE MATURATION

4 FACES VITREES -2+5°C H.R. 30-90%

ART OF COLD
le froid maîtrisé



REFRIGERATION VENTILEE



DEGIVRAGE AUTOMATIQUE



CONTROLE HUMIDITE RELATIVE

ARMOIRE 4 FACES VITREES POUR VIANDE FRAICHE OU MATUREE *hauteur 1620 mm et 1960 mm*

- Soubassement moteur tôle laquée noire (version standard)
- Revêtement interne inox 304
- Revêtement externe laqué noir
- Sérigraphie contour vitrage teinte noire
- Porte avec charnières à droite en standard (option si à gauche)
- Réfrigération ventilée
- Moteur condensateur basse consommation
- Gaz R 290
- Thermostat version touch-control (Atex) ,de la température et humidité, ventilation
- Dégivrage automatique avec bac de re évaporation
- Étagères inox (46x48 / 46 x65 cm) (3 par porte hauteur 1960 mm ,2 pour 1620 mm)
- Eclairage led verticale version teinte NATURA sur face frontale (2 par porte)
- Roulettes dont 2 avec frein.
- Lampe anti germicides UVC
- Gestion de l'humidité "UMID CONTROL":
- Épaisseur coque 60 mm et 130 mm sur le fond.
- Réduction contamination du produit grâce à lampe UVC germicide
- GESTION CONTROLEUR INDEPENDANTE VIA INTERNET

Grâce au téléchargement d'une application sur votre téléphone portable ou ordinateur , il vous sera possible de contrôler toutes les données de l'appareil sans ouverture de la porte. La gestion HACCP vous expédiera les alarmes et rapport semaine



FLPS16FR



FLPS11FR revêtement bois (sur demande)



option régulateur touch 7"

Fonctionne aussi pour FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande

FLORENCE MATURATION

4 FACES VITREES -2+5°C H.R. 30-90%



OBJECTIF DE L'ARMOIRE

Une viande de qualité a besoin de temps et d'attention pour se bonifier. Le processus naturel de transformation pouvant durer de quelques semaines à plusieurs mois, le principe de maturation sur l'os appelé communément maturation "Dry-Aging", permet de concentrer les saveurs du produit, d'attendrir les fibres musculaires et ainsi, obtenir une viande savoureuse qui fera apprécier à tous le terroir d'une race.

- Armoire intérieur en inox AISI 304,
- Structure externe en tôle colorée teinte noire(N)
- Porte en aluminium anodisé avec poignée intégrée
- Vitre sérigraphie noire (standard) ou grise (option), traitement anti UV, triple vitrage garantissant un minimum de dispersion et une poignée incorporée.
- Gaz réfrigérant R 290A
- Étagère inox perforée (3 par porte hauteur 1960 mm ,2 pour 1620 mm)
- Charnière porte à droite en standard (option possible à gauche)
- Température -2°C +5°C, Humidité 30 à 90% par régulateur "touch control "
- Lampe anti germicides UVC, Gestion de l'humidité "UMID CONTROL":
- Option possible en tôle externe inox AISI 304 (I)
- Possibilité d'ajouter une production d'ozone (OZ)
- Option filtre à charbon actif (CARB)
- Option bloc sel Himalaya (SAL)
- Option contrôleur de PH du produit avec appareil portable (PH) ,
- Option contrôle de la température à sonde à cœur (SPIL).
- Option régulateur touch 7

FLPSFR 15



FLPSFR 11



FLPSFR 16



FLPSFR 12



FLPSFR 8



FLPSFR 6

CODE	COULEUR EXTERNE	DIMENSIONS APPAREIL mm	Nombre Etageres	Temperature d'Exercice °C	Tension	P.Abs. Watt	Gaz	Poids Net kg	Dimensions Emb. cm	Poids total kg	Prix
FLPSFR6	noire	620x670x1960	3 inox perfo. cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	320	R290	Kg. 220	75x75x215	Kg. 240	
FLPSFR8	noire	820x670x1960	3 inox perfo. cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	350	R290	Kg. 250	95x75x215	Kg. 270	
FLPSFR12	noire	1250x670x1960	3+3 inox perfo. cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	600	R290	kg. 360	144x75x215	Kg.380	
FLPSFR16	noire	1650x670x1960	3+3 inox perfo. cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	700	R290	kg. 400	176x75x215	Kg. 420	
FLPSFR11	noire	1250x670x1620	2+2 inox perfo. cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	600	R290	Kg. 300	144x75x215	Kg.330	
FLPSFR15	noire	1650x670x1620	2+2 inox perfo. cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	700	R290	Kg.340	176x75x215	Kg. 370	

ACCESSOIRES

	FLPSFR6	FLPSFR8	FLPSFR12/FLPSFR11	FLPSFR16/FLPSFR15
Led Natura supplémentaire (1 pour FR6-FR8 -FR12-FR16-FR11-FR15)				
Étagère supplémentaire 1 porte avec guides (FR6 - FR8 - FR12 - FR16 - FR11 - FR15)				
Etagère supplémentaire "UNIQUE" pour 2 porte avec guides (FR12 - FR11) CM 110 X 46				
Etagère supplémentaire "UNIQUE" pour 2 porte avec guides (FR16 - FR15) CM 150 X 46				
Extérieur en Inox AISI 304 , ref I				
Sel Himalaya (1 bloc pour FR6-FR8 - 2 blocs pour FR12-FR16) , ref SAL				
Filtre charbon actif, ref CARB				
Sonde de relevé température à cœur produit, réf SPIL				
Structure avec nr. 2 tubes inox et nr. 2 guides (portée maxi 25 kg)				

Fonctionne aussi pour FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande

FLORENCE MATURATION XL

4 FACES VITREES -2+5°C H.R. 30-90%



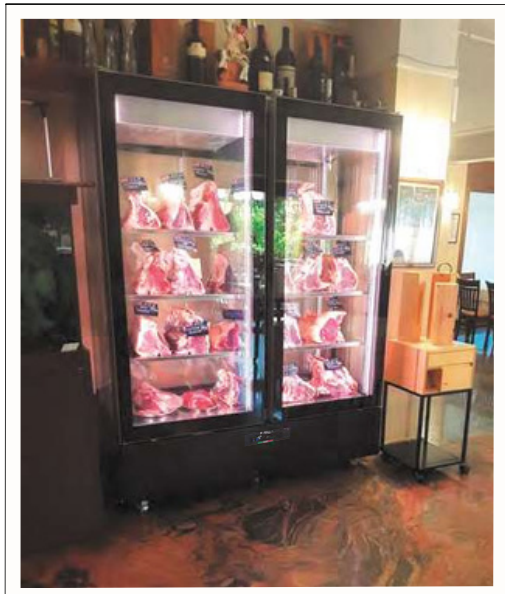
ARMOIRE 4 FACES VITREES POUR VIANDE FRAICHE OU MATUREE

version XL hauteur 2250 mm

Soubassement moteur tôle laquée noire (version standard)

- Revêtement interne inox 304
- Revêtement externe laqué noir
- Sérigraphie contour vitrage teinte noire
- Charnières a droite en standard (option si a gauche)
- Réfrigération ventilée
- Moteur condensateur basse consommation
- Gaz R 290
- Thermostat version touch-control (Atex) ,de la température et humidité, ventilation
- Dégivrage automatique avec bac de re évaporation
- Étagères inox (46x48 / 46 x65 cm), (5 par porte)
- Eclairage led verticale version teinte NATURA sur face frontale (2 par porte)
- Roulettes dont 2 avec frein.
- Lampe anti germicides UVC
- Gestion de l'humidité "UMID CONTROL":
- Épaisseur coque 60 mm et 130 mm sur le fond.
- Réduction contamination du produit grâce a lampe UVC germicide
- GESTION CONTROLEUR INDEPENDANTE VIA INTERNET

Grâce au téléchargement d'une application sur votre téléphone portable ou ordinateur , il vous sera possible de contrôler toutes les données de l'appareil sans ouverture de la porte. La gestion HACCP vous expédiera les alarmes et rapport semaine



FLPS16FR vue de face



FLPS16FR vue arriere avec option vitrage unique

FLORENCE MATURATION XL

4 FACES VITREES -2+5°C H.R. 30-90%

ART OF COLD
le froid maîtrisé

OBJECTIF DE L'ARMOIRE

Une viande de qualité a besoin de temps et d'attention pour se bonifier. Le processus naturel de transformation pouvant durer de quelques semaines à plusieurs mois, le principe de maturation sur l'os appelé communément maturation "Dry-Aging", permet de concentrer les saveurs du produit, d'attendrir les fibres musculaires et ainsi, obtenir une viande savoureuse qui fera apprécier à tous le terroir d'une race.

- Armoire intérieur en inox AISI 304,
- Structure externe en tôle colorée teinte noire(N)
- Porte en aluminium anodisé avec poignée intégrée
- Vitre sérigraphie noire (standard) ou grise (option), traitement anti UV, triple vitrage garantissant un minimum de dispersion et une poignée incorporée.
- Gaz réfrigérant R 290A
- Étagère inox perforée (5 par porte)
- Charnière porte à droite en standard (option possible à gauche)
- Température -2°C +5°C, Humidité 30 à 90% par régulateur "touch control"
- Lampe anti germicides UVC, Gestion de l'humidité "UMID CONTROL":
- Option possible en tôle externe inox AISI 304 (I)
- Possibilité d'adoindre une production d'ozone (OZ)
- Option filtre à charbon actif (CARB)
- Option bloc sel Himalaya (SAL)
- Option contrôleur de PH du produit avec appareil portable (PH)
- Option contrôle de la température à sonde à cœur (SPIL)
- Option régulateur touch 7

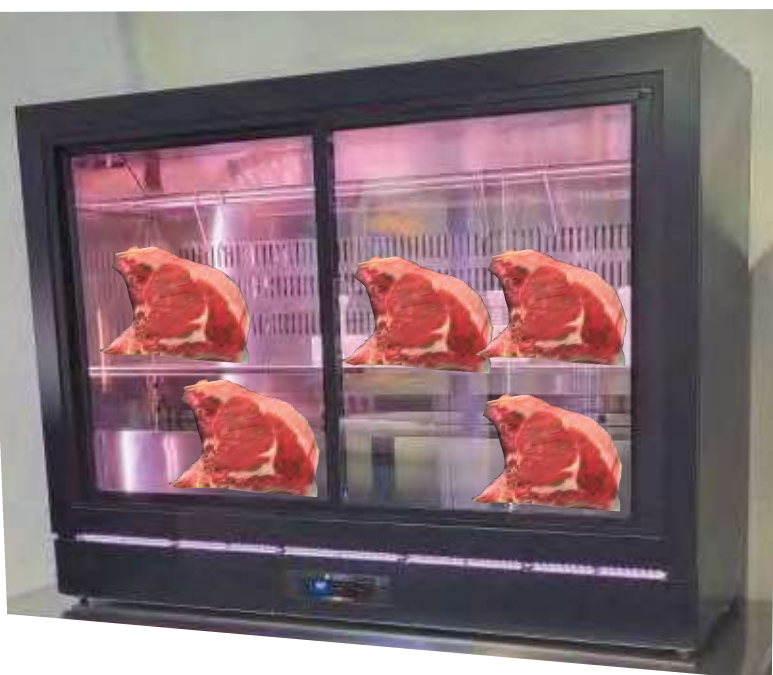


CODE	COULEUR EXTERNE	DIMENSIONS APPAREIL mm	Nombre étagères	Température Exercice °C	Tension	P. ABS Watt	Gaz	Poids Net kg	Dimensions emb. cm	Poids Total kg	
FLPSFR6XL	noir	620x670x2250	5 inox perforée cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	450	R290	300	75x75x215	330	
FLPSFR8XL	noir	820x670x2250	5 inox perforée cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	600	R290	350	95x75x215	380	
FLPSFR12XL	noir	1250x670x2250	5 inox perforée cm 46x48	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	800	R290	400	144x75x215	430	
FLPSFR16XL	noir	1650x670x2250	5 inox perforée cm 46x65	-2°C/+5°C	230 - 1+N/50Hz	1000	R290	440	176x75x215	470	

Fonctionne aussi pour FROMAGE, rajouter FROM à la réf pour commande

ACCESSOIRES

	FLPSFR6XL	FLPSFR8XL	FLPSFR12XL	FLPSFR16XL
Led Natura supplémentaire (1 pour FR6-FR8 - 2 pour FR12-FR16)				
Étagère supplémentaire 1 porte avec guides (FR6 - FR8 - FR12 - FR16)				
Étagère supplémentaire "UNIQUE" pour 2 porte avec guides (FR12 - FR16)				
extérieur bloc moteur inox AISI 304 ou RAL au choix				
Extérieur sérigraphie vitrage gris RAL 7042				
Extérieur sérigraphie vitrage blanc sur vitrage extra light ou RAL au choix				
Sel Himalaya (1 bloc pour FR6-FR8 - 2 blocs pour FR12-FR16)				
Filtre charbon actif				
Sonde de relevé température à cœur produit				
Structure avec nr. 2 tubes inox et nr. 2 guides (portée maxi 25 kg)				



Niche réfrigérée GROUPE LOGE:

pour MATURATION (modèle FROLL)

pour SECHAGE CHARCUTERIE (modèle STG)

pour PRESENTATION (modèle EXPO hors contrôle HR)

- * Isolation des portes obtenue par double vitrage
- * Évaporateur statique avec agitateurs
- * Évaporation automatique de l'eau de condensation
- * Température contrôlée par instrument électronique
- * Humidité contrôlée par instrument électronique pour modèles FROLL et STG
- * Étagères intermédiaires perforées et crochet inox avec tubes inox selon les modèles
- * Éclairage LED

L'armoire Froll. IT est pour la maturation de viande, capable de contrôler l'humidité de 30% à 90%, la température de -2° à 8°C et la ventilation via une commande numérique qui permet d'avoir toutes les valeurs de température à portée de main de l'équipement et de gérer la planification de votre maturation. Tirez le meilleur parti de votre viande et offrez à votre client la possibilité de déguster une viande extrêmement moelleuse et savoureuse grâce au programme de maturation simple mais efficace.

Système HUMID-CONTROL pour gérer rapidement l'humidité.

Lampe U.V.C. avec fonction germicide pour assainir l'environnement, possibilité d'ajouter en option du sel de charbon actif (CARB) producteur d'ozone (OZ) pour un plus grand effet hygroscopique (SAL) contrôle de la température avec sonde à cœur (SPIL).

Verre avec traitement anti-UVA. double verre pour une perte de chaleur minimale avec poignée intégrée.

Structure externe en tôle peinte en noir (N), en option acier inoxydable AISI 304 (I), structure interne en acier AISI 304. Étagères en acier perforé. Réduction de la contamination des produits grâce à la lampe U.V.C.

Modele	Dimensions	V/50 Hz	comp.	W	Lt	Temp.	Etagere	barre susp	Gaz	poids net	poids brut	
FROLL.IT 110SD	125 X 60 X 120H	230/1N+T	1	280	350	-2+8°C	1	1	R290	100	120	
FROLL.IT 150SD	165 X 60 X 120H	230/1N+T	1	280	450	-2+8°C	1	1	R290	140	160	
FROLL.IT 120SD	125 X 60 X 190H	230/1N+T	1	280	600	-2+8°C	3	1	R290	180	200	

L' EXPO. IT est un meuble de présentation de viande capable de contrôler la température de +2° à 8°C et la ventilation via une commande numérique qui permet d'avoir toutes les valeurs de l'équipement à portée de main et de gérer le planning de votre présentoir. Tirez le meilleur parti de votre viande et offrez à votre client la possibilité de déguster une viande extrêmement moelleuse et savoureuse .

Modele	Dimensions	V/50 Hz	comp.	W	Lt	Temp.	Etagere	barre susp	Gaz	Poids net	poids brut	
EXPO.IT 110SD	125 X 60 X 120H	230/1N+T	1	280	350	+2+8°C	1	1	R290	100	120	
EXPO.IT 150SD	165 X 60 X 120H	230/1N+T	1	280	450	+2+8°C	1	1	R290	140	160	
EXPO.IT 120SD	125 X 60 X 190H	230/1N+T	1	280	600	+2+8°C	3	1	R290	180	200	

Le STG. IT est un meuble pour débiter un séchage de charcuterie . Il est capable de contrôler la température de +2° à 30°C et l'humidité de 30% - 90% et la ventilation via une commande numérique qui permet d'avoir toutes les valeurs de l'équipement et de gérer la planification de votre séchage

Modele	Dimensions	V/50 Hz	comp.	W	Lt	Temp.	Etagere	barre susp	Gaz	Poids net	Poids brut	
STG.IT 110SD	125 X 60 X 120H	230/1N+T	1	280	350	+2+30°C	-	2	R290	100	120	
STG.IT 150SD	165 X 60 X 120H	230/1N+T	1	280	450	+2+30°C	-	2	R290	140	160	
STG.IT 120SD	125 X 60 X 190H	230/1N+T	1	280	600	+2+30°C	-	6	R290	180	200	

Options:

Joues vitrées :

Eclairage supplémentaiement etagere :

Exterieur inox :

Fonctionne aussi POUR FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande



Niche réfrigérée SANS GROUPE:
pour MATURATION (modèle FROLL)
pour SECHAGE CHARCUTERIE (modèle STG)
pour PRESENTATION (modèle EXPO hors contrôle HR)

- * Isolation des portes obtenue par double vitrage
- * Évaporateur statique avec agitateurs
- * Évaporation automatique de l'eau de condensation
- * Température contrôlée par instrument électronique
- * Humidité contrôlée par instrument électronique pour modèles FROLL et STG
- * Étagères intermédiaires perforées et crochet inox avec tubes inox selon les modèles
- * Éclairage LED

L' armoire Froll. IT est pour la maturation de viande, capable de contrôler l' humidité de 30% à 90%, la température de -2° à 8°C et la ventilation via une commande numérique qui permet d' avoir toutes les valeurs de température à portée de main de l' équipement et de gérer la planification de votre maturation. Tirez le meilleur parti de votre viande et offrez à votre client la possibilité de déguster une viande extrêmement moelleuse et savoureuse grâce au programme de maturation simple mais efficace.

Système HUMID-CONTROL pour gérer rapidement l'humidité.

Lampe U.V.C. avec fonction germicide pour assainir l'environnement, possibilité d'ajouter en option du sel de charbon actif (CARB) producteur d'ozone (OZ) pour un plus grand effet hygroscopique (SAL) contrôle de la température avec sonde à cœur (SPIL).

Verre avec traitement anti-UVA. double verre pour une perte de chaleur minimale avec poignée intégrée.

Structure externe en tôle peinte en noir (N), en option acier inoxydable AISI 304 (I), structure interne en acier AISI 304. Étagères en acier perforé.

Réduction de la contamination des produits grâce à la lampe U.V.C.

Modele	Dimensions	V/50 Hz	comp.	W	Lt	Temp.	Etagère	barre susp	Gaz	Poids net	Poids brut	
FROLL.IT 110SD SG	125 X 60 X 100H	230/1N+T	1	280	350	-2+8°C	1	1		100	120	
FROLL.IT 150SD SG	165 X 60 X 100H	230/1N+T	1	280	450	-2+8°C	1	1		140	160	
FROLL.IT 120SD SG	125 X 60 X 170H	230/1N+T	1	280	600	-2+8°C	3	1		180	200	

L' EXPO. IT est un meuble de présentation de viande capable de contrôler la température de +2° à 8°C et la ventilation via une commande numérique qui permet d'avoir toutes les valeurs de l'équipement à portée de main et de gérer le planning de votre présentoir. Tirez le meilleur parti de votre viande et offrez à votre client la possibilité de déguster une viande extrêmement moelleuse et savoureuse .

Modele	Dimensions	V/50 Hz	comp.	W	Lt	Temp.	Etagère	Barre susp	Gas	Poids net	Poids brut	
EXPO.IT 110SD SG	125 X 60 X 100H	230/1N+T	1	280	350	+2+8°C	1	1		100	120	
EXPO.IT 150SD SG	165 X 60 X 100H	230/1N+T	1	280	450	+2+8°C	1	1		140	160	
EXPO.IT 120SD SG	125 X 60 X 170H	230/1N+T	1	280	600	+2+8°C	3	1		180	200	

Le STG. IT est un meuble pour débiter un séchage de charcuterie . Il est capable de contrôler la température de +2° à 30°C et l'humidité de 30% - 90% et la ventilation via une commande numérique qui permet d'avoir toutes les valeurs de l'équipement et de gérer la planification de votre séchage

Modele	Dimensions	V/50 Hz	comp.	W	Lt	Temp.	Etagere	barre susp	Gaz	poids net	Poids brut	
STG.IT 110SD SG	125 X 60 X 100H	230/1N+T	1	280	350	+2+30°C	-	2		100	120	
STG.IT 150SD SG	165 X 60 X 100H	230/1N+T	1	280	450	+2+30°C	-	2		140	160	
STG.IT 120SD SG	125 X 60 X 170H	230/1N+T	1	280	600	+2+30°C	-	6		180	200	

Options:

Joues vitrées :

Eclairage supplémentairement etagere :

Extérieur inox :

Fonctionne aussi POUR FROMAGE , rajouter FROM à la réf pour commande

Verticaux

La gamme de présentoirs derrière les vitrines a service s'agrandit avec 2 nouveaux modèles de comptoir arrière UP pour une application suspendue ou surélevée. La vitrine murale UP est disponible en 2 dimensions différentes de hauteur 90 ou 118 cm, avec une étagère ou deux en plus du socle présentoir. Il s'agit d'un afficheur déporté semi-statique adapté à la conservation de la charcuterie et de la viande, conçu pour atteindre la classe 3M1 avec les performances hygrométriques d'un meuble à réfrigération statique.



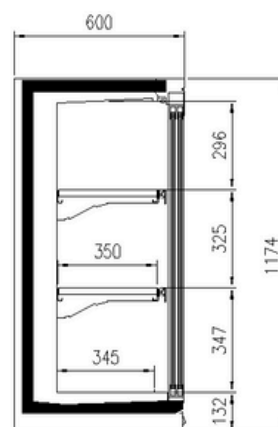
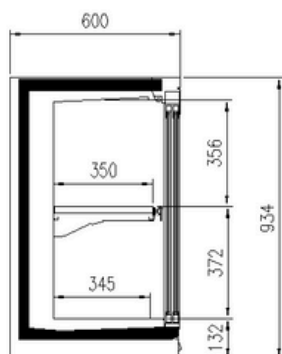
UP - Verticaux

Alimentation

Groupe à distance

Cours de climat

3 M1



Couleurs disponibles



Catégories d'exposition



Charcuterie



Epicerie fine



Produits laitiers,
lait, fromage

Caractéristiques standard

1 étagère avec porte-prix
2 étagères

Accessoires

Régulateur de commande électronique

Dimensions disponibles

Hauteur (mm) 1250
1174

SALAIISON





Tout comme nos grands-parents l'ont fait avec leur expérience dans le soin et la préparation des produits artisanaux, grâce à l'utilisation de viandes de haute qualité et au choix judicieux des épices et des arômes naturels, aujourd'hui, vous aussi pouvez les préparer.

En fait, vous n'avez pas besoin d'une grande expérience et d'un grand savoir-faire pour utiliser les armoires de la Série STAGIONO.

Vos produits ne doivent pas être mis en danger par l'imprévisibilité des variations du climat. La gamme STAGIONO valorise votre produit artisanal par un processus de séchage maturation tout En contrôlant la température, l'humidité et la ventilation.

Nos systèmes garantissent un climat de séchage maturation idéal.



STAG 100 GLASS C avec centrale TOUCH et extérieur noir

Pourquoi choisir STAGIONO

- Fiable avec le modèle STAG200GLASS équipé d'un double système.
- Vos charcuteries seront prêtes rapidement
- Facile à utiliser, contrôle automatiquement la température et l'humidité.
- Constant, un climat idéal pour une production toute l'année, même en été !!
- Facile à installer et à entretenir
- Construit entièrement en acier inoxydable AISI 304 tant à l'intérieur qu'à l'extérieur
- Éclairage LED lumière naturelle, 1 barre LED par porte.



Contrôleur standard

Régulateur de la version standard

- Contrôleur électronique avec régulation de la température et humidité.
- Flexibilité de programmation qui va de la simple conservation de produits à la programmation par 5 recettes et 7 phases différentes pouvant être personnalisées
- Applications
- Armoire séchage .
- Armoire conservation avec ou sans contrôle humidité.
- Afficheur LCD rétro éclairé.
- Horloge et date.
- Fonctions manuelles ou automatiques .
- Jusqu'à 5 recettes personnalisables.
- Gestion automatique de 7 phases. possibilité étendue de les unir pour augmenter le nombre
- Programmation simplifiée .
- possibilité d'exclure contrôle chaud et humidité pour conservation simple
- contrôle température avec point décimal
- mot de passe blocage clavier

contrôle comme ci dessus



INDUSTRIA 4.0: Régulateur optionnel

Contrôleur électronique type TOUCH pour la gestion de la température et humidité complet avec les fonctions de séchage .

Avec une élégante facade TFT 7" a touches capacitives connecté a un software

évolué et une interface utilisateur intuitive facilitant son utilisation



STAG100GLASS version avec programmes - 700 lt Temp. -2°C+40°C /30% 90%U.R.

Caractéristiques :

- Épaisseur isolant 60 mm
- Inox AISI 304
- Angles internes arrondis
- 3 paires de guides et 12 logements possible sur cornières facilement démontable sans accessoires
- Groupe réfrigérant ventilé traditionnel dans l'enceinte
- Panneau contrôle électronique , programmable et personnalisable
- Bac externe de récupération condensats
- Dégivrage automatique
- Rappel de porte
- Eclairage interne par 1 barre led NATURA
- Pieds inox réglables
- Porte avec extérieur en verre trempé et corniche sérigraphie noire (autre RAL en option)



Dim: 72 X 82 X 203

Dim. emb: 80 x 85 x 220

Poids net brut Volt/abs.

kg 155 kg 170 V220/50 KW 1,2

STAG200 GLASS version avec programmes - 1400lt Temp. +2°C+40°C /30% 90%U.R.

DOUBLE IMPLANTATION FROID

Caractéristiques :

- Épaisseur isolant 60 mm
- Inox AISI 304
- Angles internes arrondis
- 6 paires de guides et 24 logements possible sur cornières facilement démontable sans accessoires
- Groupe réfrigérant ventilé traditionnel dans l'enceinte (2 implantations)
- Panneau contrôle électronique , programmable et personnalisable
- Bac externe de récupération condensats
- Dégivrage automatique
- Rappel de porte
- Eclairage interne par 2 barres led NATURA
- Pieds inox réglables
- Porte avec extérieur en verre trempé et corniche sérigraphie noire (autre RAL en option)



Dim: 144 X 82 X 203

Dim. emb: 155 x 85 x 220

Poids net Brut Volt/abs

kg 255 kg 270 V220/50 KW 1,7

Option

- Sérigraphie vitrage autre RAL
- Led supplémentaire
- Étagère inox 304 perforée avec couple de supports
- Contrôleur Touch Industria 4.0
- Version couleur externe noire
- Roues

contrôleur Touch Industria 4.0



STAG150GLASS version avec programmes - 900 lt Temp. -2°C+40°C /30% 90%H.R.

Caractéristiques :

- Épaisseur isolant 60 mm
- Inox AISI 304
- Angles internes arrondis
- 3 paires de guides et 12 logements possible sur cornières facilement démontable sans accessoires
- Groupe réfrigérant ventilé traditionnel dans l'enceinte
- Panneau contrôle électronique , programmable et personnalisable
- Bac externe de récupération condensats
- Dégivrage automatique
- Rappel de porte
- Eclairage interne par 1 barre led NATURA
- Pieds inox réglables
- Porte avec extérieur en verre trempé et corniche sérigraphie noire (autre RAL en option)

Poids net

Brut

Volt/abs

kg 185

kg 200

V220/50 KW 1,7



Dim:82 X 102 X 208

Dim. emb :90 x 110 x 225

STAG200GLASS COMB avec programmes , 2 CAISSONS SEPARÉS - 1400lt

Temp. +2°C+40C /30% 90%U.R.

- Épaisseur isolant 60 mm
- Inox AISI 304
- Angles internes arrondis
- 6 paires de guides et 24 logements possible sur cornières facilement démontable sans accessoires
- Groupe réfrigérant ventilé traditionnel dans l'enceinte (2 implantations)
- Panneau contrôle électronique , programmable et personnalisable
- Bac externe de récupération condensats
- Dégivrage automatique
- Rappel de porte
- Eclairage interne par 2 barres led NATURA
- Pieds inox réglables
- Porte avec extérieur en verre trempé et corniche sérigraphie noire (autre RAL en option)

Poids net

Brut

Volt/abs

kg 255

kg 270

V220/50 KW 1,7



Dim: 144 X 82 X 203

Dim. emb : 155 x 85 x 220

Optional

- Sérigraphie vitrage autre RAL
- Led supplémentaire
- Étagère inox 304 perforée avec couple de supports
- Contrôleur Touch Industria 4.0
- Version couleur externe noire
- Roues

contrôleur Touch Industria 4.0





ART OF COLD

le froid maîtrisé

Vitrines réfrigérées pour métiers de bouche et GMS



contact@artofcold.fr

06 84 25 69 26



www.artofcold.fr