



Stagionello[®]
 DRY AGE 3.0

CATALOGO GENERALE





Stagionello®

da oltre **20 ANNI**
... LEADER TECNOLOGICI
della **CONSERVAZIONE** dry-age e
della **FERMENTAZIONE** naturale di
carne e pesce!

INDICE

6 IL DRY-AGING PROFESSIONALE CON UN CLICK

7 VANTAGGI

8 DRY AGE CONTROL® 3.0

10 COME SI USA STAGIONELLO® DRY AGE 3.0

11 SISTEMA HACCP / SISTEMA ECO-FRIENDLY

12 LINEA WALK-IN CABINET 3.0

15 LINEA PLUG-IN 3.0

IL DRY-AGING PROFESSIONALE CON UN CLICK

L'evoluzione dell'impianto frigorifero a **innovativo armadio di conservazione!**

Stagionello® Dry-Age 3.0 è l'originale impianto brevettato per il dry-aging professionale con lettura del pH.

Armadi vetrina multifunzione studiati per preservare a lungo in modo naturale alimenti freschi o dry-age. Un design accattivante e sofisticato disponibile in **5 diverse capacità e 3 differenti versioni espositive**, per migliorare l'esperienza dei professionisti.

Stagionello® Dry-Age 3.0 permette di frollare, asciugare e conservare in continuo e in sicurezza grazie a sistemi brevettati per la gestione del calo-peso e all'esclusiva funzione di lettura e monitoraggio del pH.

Un impianto **100% made in Italy** e **100% in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno**:

tradizione, cultura, qualità e artigianalità d'eccellenza per realizzare l'impianto dedicato al vero dry-aging.

CARNE O PESCE? con **Stagionello® Dry Age 3.0 ALL IN ONE!**



**9 Tranci di pesce
+9 Pesci interi
Kg. 160**



**12 Tranci di pesce
+12 Pesci interi
Kg. 210**



**21 Tranci di pesce
+21 Pesci interi
Kg. 380**



**9 Tranci di pesce + 9 Tranci di pesce
+9 Pesci interi + +9 Pesci interi
Kg. 160 Kg. 160**



**10 Lombate
Kg. 150**



**15 Lombate
Kg. 225**



**30 Lombate
Kg. 450**



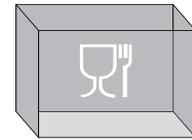
**10 Lombate + 10 Lombate
Kg. 150 Kg. 150**

I VANTAGGI CON L'ORIGINALE STAGIONELLO®

DRY AGE CONFORME E.F.S.A.
(European Food Safety Authority)



STRUTTURA INTERNA ED ESTERNA IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI SERIE



IMPIANTI A RISPARMIO ENERGETICO



ZERO SPESE DI INSTALLAZIONE GRAZIE AL SISTEMA "PLUG & DRY"



LETTURA, MONITORAGGIO E ALLARMI DEL pH



U.T.A. UNITÀ DI TRATTAMENTO ARIA IN ACCIAIO INOX AISI 304 - SENZA POLISTIROLO



GESTIONE REALE DELL'UMIDITÀ CON UMIRIGHT®



COLLEGAMENTO IDRICO DIRETTO O CON TANICA A BORDO



SISTEMA PER IL CONTROLLO DEL CALO-PESO DI SERIE



RIDUCE GLI SCARTI



CERTIFICATO MOCA
(materiali idonei a contatto con alimenti)



SEMPLICE, SICURO, INTUITIVO

DRY-AGE CONTROL 3.0

Scegliere gli armadi Stagionello Dry-Age 3.0 vuol dire affidarsi all'intelligenza "FRIENDLY USER" del **dry-age control 3.0**, la traduzione tecnologia del dry-aging professionale!

Due differenti dispositivi ciascuno studiato sulle caratteristiche di carne e pesce, freschi o maturati, per garantire una **asciugatura DRY-AGE perfetta e uniforme**.

Un display touch-screen da 4,3" a colori di ultima generazione, rende semplice e piacevole la navigazione tra i programmi, grazie a icone grandi e facili da usare, da cui monitorare e gestire con precisione **temperatura, ventilazione e umidità** grazie a ricette climatiche preimpostate o completamente personalizzabili.

18 RICETTE CLIMATICHE

PER

9 DIFFERENTI PROCESSI DRY-AGING

9 DIFFERENTI TIPI DI CONSERVAZIONE

DELLA CARNE O PESCE FRESCO

4 ricette preimpostate validate scientificamente dedicate a carne bovina, suina, ovicaprina e selvatica

3 ricette preimpostate validate scientificamente dedicate a pesce, molluschi e crostacei

1 ricetta CUSTOM in cui realizzare il tuo programma dry-age personalizzando tempo, temperatura, umidità e ventilazione!

Qualità garantita grazie agli esclusivi sistemi brevettati a bordo di tutti gli impianti Stagionello Dry-age 3.0.

STAGIONELLO DRY-AGE 3.0 produce

NO SCARTI

NO MUFFE

NO ODORI INDESIDERATI

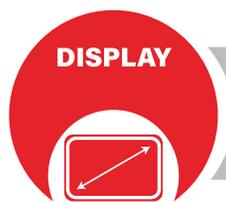
ECCO PERCHÈ:

UMIRIGHT®

Gestisci in qualsiasi momento il calo-peso con UMIRIGHT®: il sistema dedicato alla gestione dell'umidità garantendo carni dalla qualità superiore più a lungo, ottenendo minori sprechi e maggiori guadagni.

DYNAFLOW®

Camera sempre salubre e sicura con DYNAFLOW®: grazie a due differenti ventilazioni, gestisci la termodinamica e la velocità dell'aria per garantire una perfetta aerazione che garantisce una migliore conservabilità dell'alimento.



DISPLAY

Display touch-screen da 4,3" con icone smart

Sistema di pH-metria per la lettura e il monitoraggio continuo dell'allarme pH alcalino e acido



pH-METRIA



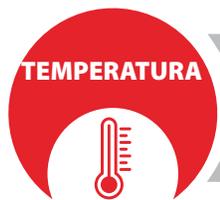
DRY-AGE CONTROL

Dry-age control® 3.0 per il dry-aging professionale

4 ricette climatiche integrate per il dry age di carne o pesce + 1 custom
4 programmi integrati di carne o pesce fresco + 1 custom



RICETTARIO CLIMATICO



TEMPERATURA

Temperatura interna da -3° a +30°

Impostazione dell'umidità dal 30% al 99%



UMIDITÀ



VENTILAZIONE

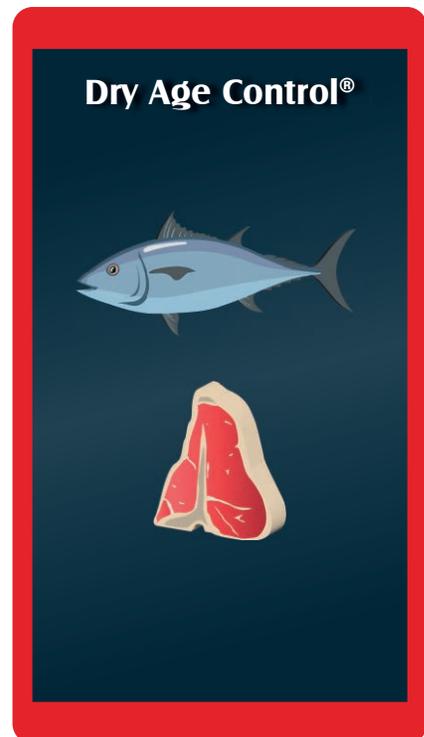
Velocità di ventilazione regolabile

Doppio HACCP conforme al regolamento internazionale sulla sicurezza alimentare



HACCP

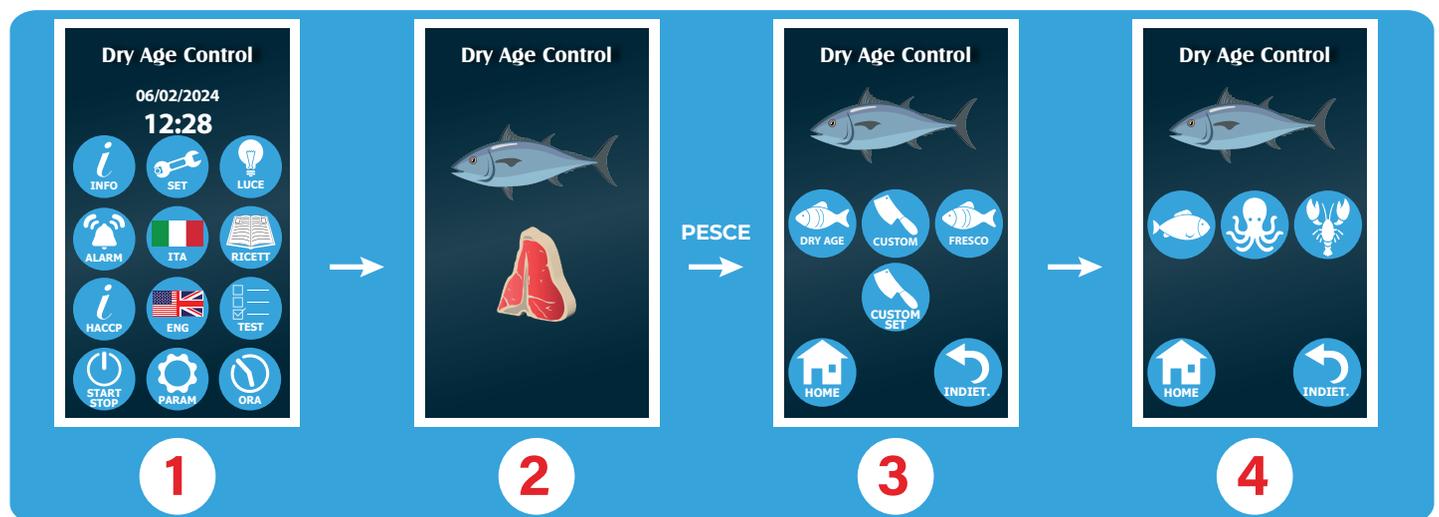
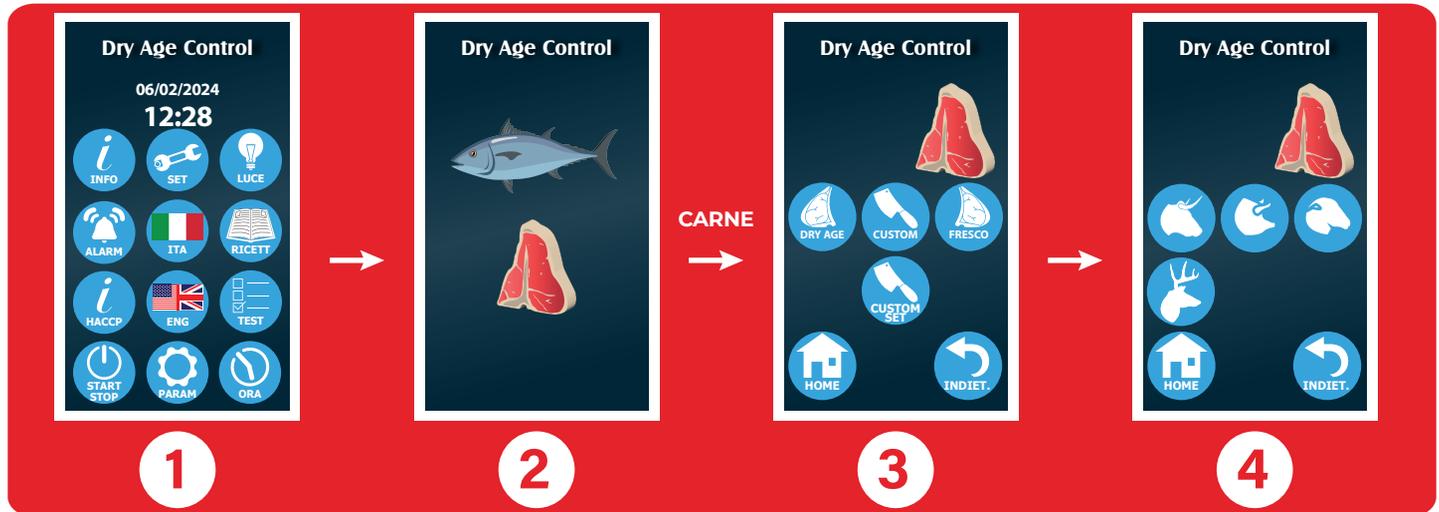
ALL IN ONE!



COME SI USA “PLUG AND DRY”



STAGIONELLO® DRY AGE ALL IN ONE!



- 1** SCEGLI RICETTE
- 2** SCEGLI **CARNE** O **PESCE**
- 3** SCEGLI UN PROGRAMMA DI DRY-AGE O CONSERVAZIONE
- 4** SCEGLI LA RICETTA CLIMATICA
BOVINO, MAIALE, OVICAPRINO, SELVAGGINA
PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI

2 SISTEMI HACCP PER UNA TRACCIABILITÀ CONFORME



Stagionello® tiene alla sicurezza alimentare e affianca i professionisti con un **doppio sistema di registro** dedicato a ricette di **default** e ricette **custom**, registrando **temperatura, umidità e pH** per data e ora degli eventi.

Tutto è visualizzabile in qualsiasi momento in una schermata dedicata, consultabile nella memoria in digitale.

SISTEMA ECO-FRIENDLY



Sistema intelligente, ma soprattutto **ECO-FRIENDLY**

-20% DI ENERGIA

Questa moderna tecnologia garantisce alte prestazioni con consumi inferiori del 20% rispetto agli impianti simili presenti sul mercato.

ECO SOSTENIBILE

Stagionello® riduce l'uso di plastica su tutti i dispositivi a sostegno di una maggiore sostenibilità ambientale.

MENO SCARTI

Aumentando la durata di conservazione degli alimenti fino a 30 giorni con il processo dry-age, promuoviamo insieme la riduzione degli sprechi alimentari a favore dell'ambiente, dell'economia e del benessere delle persone.

LINEA WALK-IN CABINET 3.0

L'unica cella vetrina che ti garantisce il **dry-aging professionale** di carne e pesce!

La linea walk-in cabinet 3.0 è la soluzione perfetta per **conservare, frollare e asciugare** in continuo e in sicurezza **grandi quantità** di carne o pesce.

Grazie alla tecnologia brevettata e all'esclusiva lettura del pH, lo Stagionello® Dry-age è garanzia di sicurezza: ideale per il dry-aging da **750 kg** di materia prima fino a progetti custom per frollare e conservare grandi lotti di produzione.

Disponibili ben 2 modelli standard in **acciaio inox AISI 304** interno ed esterno: 8.000 Lt e 12.000 Lt.

Come tutti i modelli Stagionello®, anche la linea Walk-in cabinet 3.0 risponde ad elevati standard di design grazie alla **porta sempre a vetro** e **l'ampia vetrata di serie**.

Tutti i modelli della linea WALK-IN CABINET 3.0 sono dotati di controllo **Dry age control®** e dei sistemi brevettati per la gestione del calo-peso, **UMIRIGHT®** e **DYNAFLOW®**.

SEMPRE INCLUSI

Dry age control® 3.0

UMIRIGHT®

DYNAFLOW®

Sistema HACCP

Sistema pH-metria lettura, monitoraggio e allarmi del pH

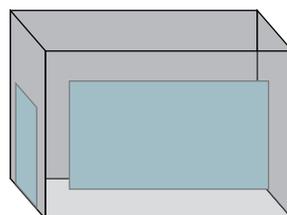
Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304

U.T.A. unità di trattamento aria in acciaio inox AISI 304

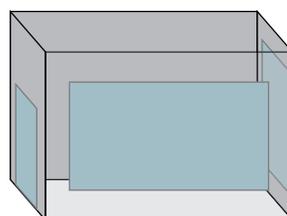
Con tanica e predisposizione per il caricamento diretto dell'acqua

LED luce naturale (4000°K)

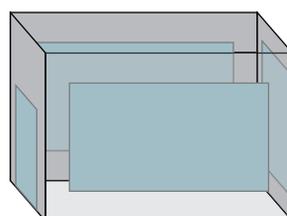
VERSIONI



**PORTA A VETRO
+1 VETRATA**



**PORTA A VETRO
+2 VETRATE**



**PORTA A VETRO
+3 VETRATE**



Dry Age Control 3.0

MODELLO **12.000Lt**



**PORTA A VETRO
+1 VETRATA**



**PORTA A VETRO
+2 VETRATE**



**PORTA A VETRO
+3 VETRATE**

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● NERO PLASTIFICATO ●

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 2550P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V / 3+T+N / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

10 KW - 21 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

SISTEMA pH-METRIA LETTURA, MONITORAGGIO E ALLARMI DEL pH

SISTEMA ANTICALCARE

ACCESSORI SU RICHIESTA

SCAFFALATURA CAPACITÀ DI CONSERVAZIONE 1320Kg
2400L X 2400P X 1350H mm (7,2 M.L.) 4 RIPIANI da 600P mm



5 GUIDOVIE CON 5 GANCI

2400L mm (12 M.L.)



Dry Age Control® 3.0

MODELLO **8.000Lt**



**PORTA A VETRO
+1 VETRATA**



**PORTA A VETRO
+2 VETRATE**

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● NERO PLASTIFICATO ●

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 1750P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V / 3+T+N / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

10 KW - 21 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

SISTEMA pH-METRIA LETTURA, MONITORAGGIO E ALLARMI DEL pH

SISTEMA ANTICALCARE

ACCESSORI SU RICHIESTA

SCAFFALATURA CAPACITÀ DI CONSERVAZIONE 780Kg
2400L X 1600P X 1350H mm (4 M.L.) 4 RIPIANI da 600P mm



3 GUIDOVIE CON 5 GANCI

2400L mm (7,2 M.L.)



**PORTA A VETRO
+3 VETRATE**

LINEA PLUG-IN 3.0

Una vetrina dal design sofisticato e dalle dimensioni ridotte per soddisfare le esigenze della vostra attività.

Disponibile in 4 modelli 700Lt - 900Lt - 1400Lt -1400Lt TWIN.

La linea plug-in può essere definita un complemento d'arredo grazie ai modelli che possono essere realizzati completamente in vetro attraverso 3 versioni: **PORTA A VETRO**, **2 VETRI** e **4 VETRI**.

tutti i modelli della linea **PLUG-IN** sono dotati di controllo **Dry age control®** e dei sistemi brevettati, **UMIRIGHT®** e **DYNAFLOW®**.

SEMPRE INCLUSI

Dry age control® 3.0

UMIRIGHT®

DYNAFLOW®

Sistema HACCP

Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304

U.T.A. unità di trattamento aria in acciaio inox AISI 304

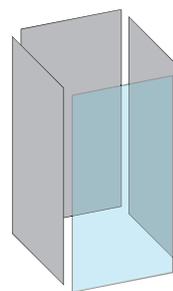
Con tanica e predisposizione per il caricamento diretto dell'acqua

Con vaschetta e predisposizione per lo scarico diretto dell'acqua

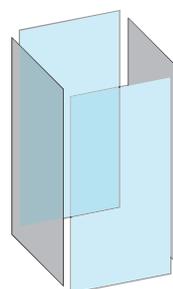
LED luce naturale (4000°K)

PLUG and DRY impostazione

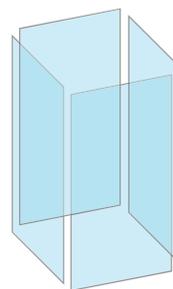
VERSIONI



PORTA A VETRO



2 VETRI



4 VETRI



Dry Age Control® 3.0

MODELLO **1.400Lt**



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● NERO PLASTIFICATO ●

SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

ALLESTIMENTO PORTA A VETRO CARNE

8 COPPIE GUIDE + 8 GRIGLIE

ALLESTIMENTO 2 VETRI/4 VETRI CARNE

4 COPPIE GUIDE + 4 GRIGLIE

ALLESTIMENTO PORTA A VETRO PESCE

6 COPPIE GUIDE + 6 GRIGLIE RINFORZATE
CON GANCIERA + 16 GANCI

ALLESTIMENTO 2 VETRI/4 VETRI PESCE

3 COPPIE GUIDE + 3 GRIGLIE RINFORZATE
CON GANCIERA + 8 GANCI

DIMENSIONI ESTERNE

1465L X 785P X 2000H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz/ R452A
220-240V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

1,18KW - 5,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

SISTEMA pH-METRIA LETTURA,
MONITORAGGIO E ALLARMI DEL pH

SISTEMA ANTICALCARE

COPERTURA SU 3 LATI, RIALZO O RUOTE

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



2 VETRI



4 VETRI

Dry Age Control® 3.0

MODELLO **1.400Lt**
TWIN



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● NERO PLASTIFICATO ●

SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

ALLESTIMENTO CARNE

8 COPPIE GUIDE + 8 GRIGLIE

ALLESTIMENTO PESCE

6 COPPIE GUIDE + 6 GRIGLIE RINFORZATE
CON GANCIERA + 16 GANCI

DIMENSIONI ESTERNE

1465L X 785P X 2000H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz/ R452A

220-240V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

1,50KW - 6,9 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

SISTEMA pH-METRIA LETTURA,
MONITORAGGIO E ALLARMI DEL pH

SISTEMA ANTICALCARE

COPERTURA SU 3 LATI, RIALZO O RUOTE
GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



2 VETRI



4 VETRI

Dry Age Control® 3.0

MODELLO **900Lt**



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● NERO PLASTIFICATO ●

SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

ALLESTIMENTO CARNE

4 COPPIE GUIDE + 4 GRIGLIE

ALLESTIMENTO PESCE

3 COPPIE GUIDE + 3 GRIGLIE RINFORZATE
CON GANCIERA + 8 GANCI

DIMENSIONI ESTERNE

905L X 785P X 2000H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz/ R452A

220-240V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

1,18KW - 5,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

SISTEMA pH-METRIA LETTURA,
MONITORAGGIO E ALLARMI DEL pH

SISTEMA ANTICALCARE

COPERTURA SU 3 LATI, RIALZO O RUOTE

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



2 VETRI



4 VETRI

Dry Age Control® 3.0

MODELLO **700Lt**



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● NERO PLASTIFICATO ●

SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

ALLESTIMENTO CARNE

4 COPPIE GUIDE + 4 GRIGLIE

ALLESTIMENTO PESCE

3 COPPIE GUIDE + 3 GRIGLIE RINFORZATE
CON GANCIERA + 8 GANCI

DIMENSIONI ESTERNE

730L X 785P X 2000H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz/ R452A

220-240V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

0,75KW - 3,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

SISTEMA pH-METRIA LETTURA,
MONITORAGGIO E ALLARMI DEL pH

SISTEMA ANTICALCARE

COPERTURA SU 3 LATI, RIALZO O RUOTE

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



2 VETRI



4 VETRI

STAGIONELLO
Dry Age 3.0

EU COMPLIANT



www.stagionello.com
info@stagionellostore.com



Stagionello[®]

Via dell'Artigianato, 2/B
20061, Carugate (MI) - IT
tel. +39 02 49454044