

# Lo Stagionatore

ITALIAN TRADITION

SINCE 1956



EVERLASTING

# EVERLASTING

Passione ed impegno sono da più di sessant'anni le linee guida che permettono alla nostra Azienda di realizzare soluzioni innovative e sostenibili che incontrano le esigenze di mercato e ne anticipano le necessità sia in Italia che all'estero.

La nostra sfida è quella di offrire ogni giorno prodotti più affidabili, funzionali e con elevati standard qualitativi.

Il nostro obiettivo è quello di soddisfare il cliente offrendo sempre il meglio nel settore della Refrigerazione Professionale.



# LoStagionatore



LoStagionatore Everlasting nasce da un progetto totalmente curato dalla nostra Azienda, combinando più di sessant'anni di esperienza nel settore della Refrigerazione Professionale all'aiuto di esperti e tecnici che operano nell'industria della carne e del formaggio.

Tutti i prodotti della linea LoStagionatore permettono di gestire i parametri di temperatura, umidità e ventilazione a seconda delle esigenze del prodotto, garantendo un totale controllo e una totale sicurezza sui processi di Stagionatura e Frollatura.

Un perfetto connubio tra tecnologia e antiche tradizioni.



ECCELLENZA e TRADIZIONE

*Lo Stagionatore*



ARMADIO REFRIGERATO SPECIFICO PER LA STAGIONATURA DI PRODOTTI ARTIGIANALI INTERAMENTE SVILUPPATO E PRODOTTO IN ITALIA DA EVERLASTING

Frollatura Carne



Stagionatura Salumi



Affinamento Formaggi





# LoStagionatore All-in-one

EVERLASTING

## VERSATILE

Stagionatura SALUMI  
Affinamento FORMAGGI  
Frollatura CARNE

## FUNZIONALE

Salumi: 9 barre e 36 ganci  
Carne e Formaggi: 5 griglie

## MASSIMO CONTROLLO

Fino a 20 ricette personalizzabili in ogni singola fase

3 programmi preimpostati pronti all'uso  
Gestione dei parametri: temperatura, umidità e ventilazione

## DISPLAY AVANZATO



LCD Display



Adv Touch Screen

Umidificatore di serie

# LoStagionatore

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956



## La Stagionatura

La Stagionatura di prodotti artigianali come il Salame, la Pancetta o il Prosciutto è un processo molto delicato e necessita di grande cura e attenzione per ottenere un prodotto di eccellenza.

La norcineria è un'esperienza che si tramanda di generazione in generazione. Oggi i moderni produttori norcini sentono la necessità di ricreare le stesse perfette condizioni di stagionatura utilizzate un tempo, al fine di ottenere la stessa qualità e genuinità di prodotto. Gli armadi Stagionatori Everlasting permettono di controllare passo dopo passo tutte le fasi di stagionatura impostando i valori di Temperatura, Umidità e Ventilazione a seconda delle diverse esigenze di prodotto.

LoStagionatore All-in-one permette di gestire tutte e tre le fasi di Stagionatura:

**STUFATURA:** Durante questa prima fase, la cui durata può variare a seconda delle dimensioni dell'insaccato, si verifica la prima grossa perdita di acqua, con conseguente diminuzione di peso.

**ASCIUGATURA:** In questa fase, la più delicata, la perdita d'acqua deve risultare il più uniforme possibile in tutto lo spessore dell'impasto al fine di evitare l'indurimento del budello. Anche in questo processo la temperatura dev'essere attentamente controllata così come l'umidità relativa e la ventilazione in modo che i salami non si asciughino troppo velocemente.

**INVECCHIAMENTO:** Questa terza ed ultima fase, la più lunga, è variabile a seconda del tipo e delle dimensioni dell'insaccato. L'ambiente di stagionatura è fondamentale per l'ottenimento di un prodotto di qualità privo di difetti. LoStagionatore è lo strumento ideale in cui stagionare i propri prodotti in modo sicuro e controllato; una moderna cantina per riscoprire gli antichi sapori dei prodotti genuini.



## L' Affinamento

La stagionatura è l'ultima fase della produzione del formaggio e anche la più delicata in quanto si devono creare le condizioni ideali per l'invecchiamento. Durante la stagionatura infatti avvengono dei processi metabolici che sono responsabili del sapore e dell'aroma finale del formaggio il quale evolve grazie ad una flora microbica trasmessagli in parte dall'ambiente in cui si trova.

LoStagionatore è un ambiente di affinamento ideale, in quanto il controllo di temperatura e di umidità permette di evitare bruschi sbalzi termici e scongiurare il pericolo di essiccamento.

L'esperto affinatore può quindi seguire passo dopo passo la stagionatura dei formaggi secondo le proprie ricette ottenendo così un prodotto dal gusto unico e inconfondibile.



# LoStagionatore

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956



## Stagionatore All-in-one

### CF

LoStagionatore con allestimento "CF" Carne e Formaggi è rivolto a chi vuole sfruttare al massimo lo spazio disponendo i prodotti su più livelli grazie a solide griglie.

#### Dotazione di serie:

- Mod 700: 5 Coppie di guide con 5 griglie plastificate
- Mod 1500: 10 Coppie di guide con 10 griglie plastificate

#### Capacità di carico:

- Mod 700: Fino a 100kg mod F
- Mod 700: Fino a 150kg mod C
- Mod 1500: Fino a 200kg mod F
- Mod 1500: Fino a 300kg mod C

## Stagionatore All-in-one

### S

LoStagionatore con allestimento "S" Salumi nasce per rispondere alle esigenze dei professionisti della stagionatura di salumi garantendo un'omogenea ventilazione su ciascun prodotto.

#### Dotazione di serie:

- Mod. 700: 3 Coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Mod. 1500: 6 Coppie di guide con 18 barre e 72 ganci

#### Capacità di carico:

- Mod 700: Fino a 100kg
- Mod 1500: Fino a 200kg



Grazie ad un costante controllo di Temperatura, Umidità e Ventilazione, LoStagionatore All-in-one permette di Stagionare diversi prodotti artigianali in una moderna cantina rispettando le antiche tradizioni.



# LoStagionatore

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956

## Pannelli di Controllo LoStagionatore All-in-one



### Caratteristiche pannello ADV

- Display touch screen capacitivo da 7" a colori
- Interfaccia ad icone ad alta risoluzione
- Controllo attivo di temperatura, umidità e ventilazione
- 20 ricette personalizzabili di cui 3 già preimpostate
- Gestione fino a 21 FASI distinte per ogni ricetta
- Visualizzazione costante dello stato di funzionamento del sistema
- Periferiche: USB 2.0, Micro SD e RS485
- Data logger ed esportazione grafici e dati registrati



### Caratteristiche pannello LCD

- Display LCD alfanumerico retro illuminato
- Menù disponibile in 5 lingue
- Visualizzazione costante dello stato di funzionamento
- Fino a 20 cicli programmabili di cui 3 già preimpostati
- Gestione fino a 6 fasi distinte per ogni ciclo
- Visualizzazione e registro allarmi con buzzer di segnalazione
- Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi



*LoStagionatore*

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956



# LoStagionatore Meat

EVERLASTING

## SPECIFICO

Frollatura CARNE

## ROBUSTO

Gancera 80kg  
3 grigie

## SICURO

Gestione dei parametri:  
temperatura, umidità e ventilazione

Lampada UV germicida di serie

## FACILE UTILIZZO



LCD Display

## ELEGANTE

La combinazione tra funzionalità e design lo rendono una vetrina perfetta per dare risalto ai tuoi prodotti



# Lo Stagionatore

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956



## Frollatura

La frollatura è quel processo di maturazione che rende le carni più tenere, aromatiche e più saporite. Dopo l'abbattimento dei capi è necessario far passare un tempo variabile affinché le carni diventino adatte al consumo.

Dopo la macellazione infatti le fibre muscolari degli animali subiscono una naturale contrazione muscolare detta rigor mortis, i muscoli si accorciano e si irrigidiscono rendendo la carne dura e caratterizzata da un leggero sapore metallico. Solo dopo un determinato lasso di tempo l'aumento di acidità e gli enzimi dei microrganismi presenti nella carne agiscono sulle proteine denaturandole, determinando un aumento di morbidezza, succosità e sapore. Questo processo richiede un periodo di tempo variabile a seconda del tipo di carne e del risultato che si vuole ottenere.

CIO' CHE E' IMPORTANTE E' CHE LA FROLLATURA AVVENGA IN TOTALE SICUREZZA IN UN AMBIENTE A TEMPERATURA E UMIDITA' CONTROLLATE. SOLO IN QUESTO MODO OTTERREMO UN PRODOTTO DI ALTA QUALITA', GUSTOSO E SICURO.

## Dry Aging

Il dry aging è una tecnica di frollatura a secco, mirata ad ottenere il massimo gusto ed intenerimento della carne di manzo utilizzando tempi di maturazione piuttosto lunghi.

IL PROCESSO DI DRY-AGING AVVIENE INFATTI IN TOTALE SICUREZZA, AD UNA TEMPERATURA, UMIDITA' E VENTILAZIONE CONTROLLATE E CON L'AUSILIO DI UNA LAMPADA UV GERMICIDA.

Alla maturazione a secco si deve il sapore tipico del manzo. Grazie all'azione degli enzimi la carne diventa tenera e attraverso la ventilazione forzata essa cede fino al 30% di liquidi. Questa perdita si traduce in una concentrazione del sapore grazie all'esaltazione del glutammato naturale presente nella carne. Un'altra caratteristica tipica della carne sottoposta al Dry-Aging è il tipico colore nero che assume la superficie che esposta all'ossigeno si disidrata. Una volta eliminato il primo strato superficiale si riscoprirà una carne molto compatta dal colore rosa al rosso rubino fino al violaceo a seconda della tipologia.



# LoStagionatore

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956

## Stagionatore Meat

### ELEVATA SPECIALIZZAZIONE

LoStagionatore MEAT nasce per i professionisti della carne e della frollatura.

L' AMBIENTE CONTROLLATO e SICURO garantisce un perfetto processo di DRY-AGING e permette di ottenere il massimo dai propri tagli di carne.

#### Dotazione di serie:

- Mod 700: 3 coppie di guide con 3 griglie plastificate  
Gancera per carni (80kg di portata)
- Mod 1500: 6 coppie di guide con 6 griglie plastificate  
Gancera per carni (80kg di portata)

#### Capacità di carico:

- Mod 700: Fino a 150kg
- Mod 1500: Fino a 300kg



## LAMPADA UV GERMICIDA DI SERIE



- ✓ Totale sicurezza
- ✓ Aria sanificata
- ✓ Nessun sviluppo microbico

## Pannello di Controllo LoStagionatore Meat



### Caratteristiche pannello LCD

- Display LCD alfanumerico retro illuminato
- Interfaccia MULTILINGUE semplice ed intuitiva
- Controllo attivo di TEMPERATURA, UMIDITA' e VENTILAZIONE
- Visualizzazione e REGISTRO ALLARMI con buzzer di segnalazione
- Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi



# LoStagionatore

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956

## DRY AGING IN UN ARMADIO LO STAGIONATORE

### MIGLIOR SAPORE

Il processo di frollatura rende la carne più saporita conferendole un gusto morbido ed equilibrato ma allo stesso tempo ricco ed intenso.

### SUCCOSITA'

L'azione degli enzimi sulle proteine del muscolo dell'animale aumentano la concentrazione di sapore della carne donandole quella gradevole sensazione di succosità prolungata che si prova nel momento dell'assaggio.

### TOTALE SICUREZZA

Effettuare la frollatura in un ambiente a temperatura, umidità e ventilazione controllate oltre che con l'ausilio di una lampada UV germicida, permette di ottenere un prodotto sicuro al 100%.

### MAGGIORE TENEREZZA

La carne frollata risulta notevolmente più tenera al taglio.

### RISULTATI COSTANTI

Utilizzare un armadio refrigerato specifico per la frollatura della carne garantisce risultati eccellenti costanti eliminando il rischio di errori e aumentando la produttività.





### VERSATILITÀ DI UTILIZZO



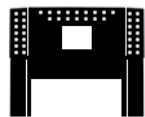
LoStagionatore permette di asciugare e stagionare salumi, affinare formaggi e frollare la carne. Inoltre, attivando la funzione cantina può essere utilizzato come un normale frigorifero impostando un range di temperatura da +0° a +30° C.

### TOTALE GESTIONE DEI PARAMETRI



La completa gestione dei parametri di lavoro, temperatura, umidità e ventilazione, permette un totale controllo di ogni fase del processo di Stagionatura o Frollatura garantendo quindi la massima personalizzazione.

### DESIGN MODERNO ED ELEGANTE



Il design moderno in acciaio che contraddistingue LoStagionatore, lo rende lo strumento ideale per dare il massimo risalto ai tuoi prodotti artigianali.

### EFFETTO CANTINA



LoStagionatore permette di avere a disposizione una moderna cantina con il perfetto grado di umidità ambientale durante l'intero periodo annuale, indipendentemente dalle condizioni psicrometriche esterne.

Cosa rende lo Stagionatore Everlasting diverso dagli altri sistemi di Stagionatura?

### SCOCCA AUTOPRODOTTA



LoStagionatore è totalmente prodotto all'interno del nostro stabilimento di Suzzara, dallo sviluppo alla realizzazione del prodotto finito. Rispetto a scocche preassemblate, LoStagionatore ha il vantaggio di avere una maggiore capienza e un migliore isolamento termico.

### REGISTRAZIONE DATI



La registrazione dei dati di lavorazione e la visualizzazione degli stessi mediante un grafico facile e intuitivo permette un totale controllo dei cicli anche a processo terminato.

### UMIDIFICATORE



LoStagionatore All-in-One è dotato di un efficace umidificatore per la gestione dell'umidità da collegarsi direttamente alla rete idrica, che permette un controllo attivo continuo del grado di umidità, sia nella fase di umidificazione sia in quella di deumidificazione.

### SONDA PRODOTTO A SPILLONE



Visualizzazione dei valori di temperatura al cuore del prodotto attraverso una sonda a spillone di precisione da inserire nella merce in lavorazione per garantire un monitoraggio accurato del processo.

### REGISTRAZIONE PH PRODOTTO



Possibilità di visualizzazione e registrazione del PH all'interno del prodotto mediante sonda dedicata.

### CONTROLLO VELOCITÀ DELL'ARIA



Possibilità di regolazione della velocità dell'aria durante l'intero ciclo di lavorazione in modo da ricreare la corretta ventilazione in ogni fase di stagionatura o frollatura.

### LAMPADA UV GERMICIDA



La lampada UV germicida riduce la carica microbica dell'aria e della zona adiacente all'evaporatore, permettendo di lavorare in un ambiente sterilizzato in totale sicurezza.

### OSSIGENAZIONE DEL PRODOTTO



Il sistema di ricambio automatico dell'aria permette di ossigenare l'ambiente in cella eliminando eventuali odori e impurità.

*LoStagionatore*  
ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956



## LoStagionatore VIP MODERNO ed ELEGANTE

### FUNZIONALITA' E DESIGN

Grazie al suo design elegante LoStagionatore VIP è uno strumento ideale per la stagionatura e la frollatura, ma anche una perfetta vetrina per dare risalto ai tuoi prodotti.

### PRESTAZIONI ELEVATE

La porta a vetro in acciaio inox con 50 mm di spessore di isolamento garantisce una maggiore coibentazione rispetto ad una normale porta a vetro.

### MAGGIORE RESISTENZA

La cornice in acciaio inox rende LoStagionatore VIP estremamente solido e resistente. Un prodotto sofisticato e possente allo stesso tempo.



Scegli  
LoStagionatore  
più adatto alle tue esigenze



# INOX

## Stagionatore All-in-one



STG ALL 700 INOX LCD

### Dotazione di serie

- Porta: In acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Illuminazione interna: Standard

### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.



STG ALL 1500 INOX LCD

### Dotazione di serie

- Porta: In acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Illuminazione interna: Standard

### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 6 coppie di guide con 18 barre e 72 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 10 coppie di guide con 10 griglie plastificate.



STG ALL 700 INOX ADV

### Dotazione di serie

- Porta: In acciaio inox AISI 304
- Pannello: Touch screen da 7" a colori
- Illuminazione interna: Standard

### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.



STG ALL 1500 INOX ADV

### Dotazione di serie

- Porta: In acciaio inox AISI 304
- Pannello: Touch screen da 7" a colori
- Illuminazione interna: Standard

### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 6 coppie di guide con 18 barre e 72 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 10 coppie di guide con 10 griglie plastificate.

# GLASS



STG ALL 700 GLASS LCD

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in alluminio anodizzato
- Pannello: LCD alfa numerico
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.



STG ALL 1500 GLASS LCD

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in alluminio anodizzato
- Pannello: LCD alfa numerico
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 6 coppie di guide con 18 barre e 72 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 10 coppie di guide con 10 griglie plastificate.



STG ALL 700 GLASS ADV

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in alluminio anodizzato
- Pannello: Touch screen da 7" a colori
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.



STG ALL 1500 GLASS ADV

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in alluminio anodizzato
- Pannello: Touch screen da 7" a colori
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 6 coppie di guide con 18 barre e 72 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 10 coppie di guide con 10 griglie plastificate.

# VIP



STG ALL 700 VIP LCD

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.



STG ALL 1500 VIP LCD

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 6 coppie di guide con 18 barre e 72 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 10 coppie di guide con 10 griglie plastificate.



STG ALL 700 VIP ADV

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in acciaio inox AISI 304
- Pannello: Touch screen da 7" a colori
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.



STG ALL 1500 VIP ADV

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in acciaio inox AISI 304
- Pannello: Touch screen da 7" a colori
- Illuminazione interna: Led

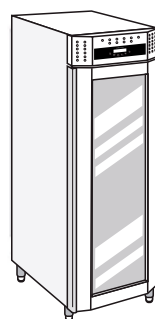
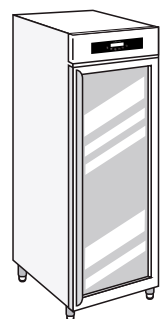
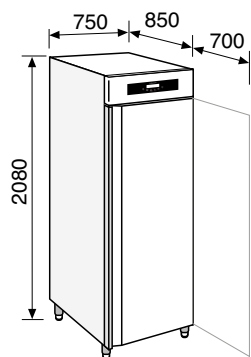
#### Allestimento:

- Versione S (Salumi): 6 coppie di guide con 18 barre e 72 ganci
- Versione CF (Carne e Formaggi): 10 coppie di guide con 10 griglie plastificate.



## SPECIFICHE TECNICHE STAGIONATORE ALL-IN-ONE

### Stagionatore All-in-One 700



ALL IN ONE 700 INOX

0° +30° C

40% - 95% U.R.

STG ALL 700 INOX S LCD  
STG ALL 700 INOX CF LCD  
STG ALL 700 INOX S ADV  
STG ALL 700 INOX CF ADV

ALL IN ONE 700 GLASS

0° +30° C

40% - 95% U.R.

STG ALL 700 GLASS S LCD  
STG ALL 700 GLASS CF LCD  
STG ALL 700 GLASS ADV  
STG ALL 700 GLASS CF ADV

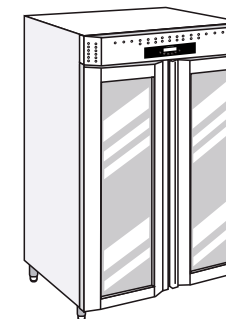
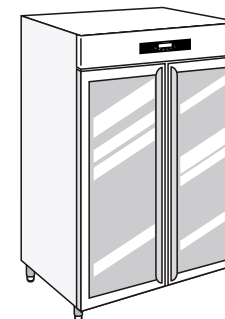
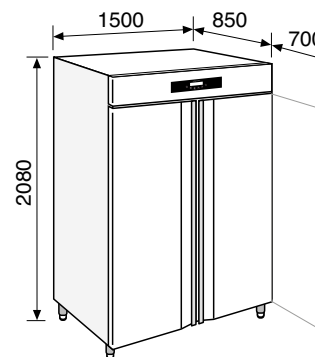
ALL IN ONE 700 VIP

0° +30° C

40% - 95% U.R.

STG ALL 700 VIP S LCD  
STG ALL 700 VIP CF LCD  
STG ALL 700 VIP ADV  
STG ALL 700 VIP CF ADV

### Stagionatore All-in-One 1500



ALL IN ONE 1500 INOX

0° +30° C

40% - 95% U.R.

STG ALL 1500 INOX S LCD  
STG ALL 1500 INOX CF LCD  
STG ALL 1500 INOX S ADV  
STG ALL 1500 INOX CF ADV

ALL IN ONE 1500 GLASS

0° +30° C

40% - 95% U.R.

STG ALL 1500 GLASS S LCD  
STG ALL 1500 GLASS CF LCD  
STG ALL 1500 GLASS ADV  
STG ALL 1500 GLASS CF ADV

ALL IN ONE 1500 VIP

0° +30° C

40% - 95% U.R.

STG ALL 1500 VIP S LCD  
STG ALL 1500 VIP CF LCD  
STG ALL 1500 VIP ADV  
STG ALL 1500 VIP CF ADV

# INOX

## Stagionatore Meat



STG MEAT 700 INOX

### Dotazione di serie

- Porta: In acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Lampada U.V.
- Illuminazione interna: Standard

### Allestimento:

- Gancera per carne STG 700 (2 ganci) + 3 griglie plastificate



STG MEAT 1500 INOX

### Dotazione di serie

- Porta: In acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Lampada U.V.
- Illuminazione interna: Standard

### Allestimento:

- Gancera per carne STG 1500 (4 ganci) + 6 griglie plastificate

# GLASS



STG MEAT 700 GLASS

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in alluminio anodizzato
- Pannello: LCD alfa numerico
- Lampada U.V.
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Gancera per carne STG 700 (2 ganci) +3 griglie plastificate



STG MEAT 1500 GLASS

#### Dotazione di serie

- Porta: A vetri in alluminio anodizzato
- Pannello: LCD alfa numerico
- Lampada U.V.
- Illuminazione interna: Led

#### Allestimento:

- Gancera per carne STG 1500 (4 ganci) +6 griglie plastificate



# VIP



STG MEAT 700 VIP

*Dotazione di serie*

- Porta: A vetri in acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Lampada U.V.
- Illuminazione interna: Led

*Allestimento:*

- Gancera per carne STG 700 (2 ganci) + 3 griglie plastificate



STG MEAT 1500 VIP

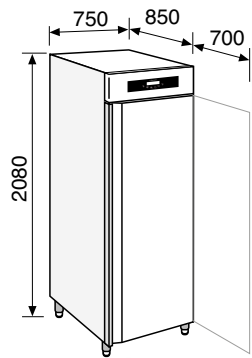
*Dotazione di serie*

- Porta: A vetri in acciaio inox AISI 304
- Pannello: LCD alfa numerico
- Lampada U.V.
- Illuminazione interna: Led

*Allestimento:*

- Gancera per carne STG 1500 (4 ganci) + 6 griglie plastificate

## SPECIFICHE TECNICHE STAGIONATORE MEAT

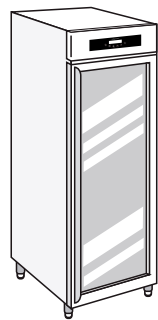


MEAT 700 INOX

0° +30° C

40% - 90% U.R.

STG MEAT 700 INOX LCD

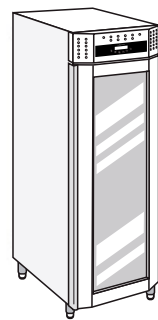


MEAT 700 GLASS

0° +30° C

40% - 90% U.R.

STG MEAT 700 GLASS LCD

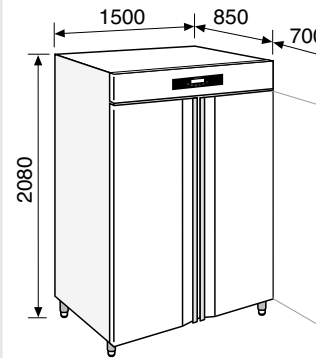


MEAT 700 VIP

0° +30° C

40% - 90% U.R.

STG MEAT 700 VIP LCD

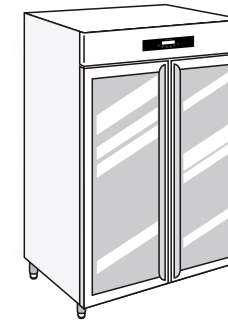


MEAT 1500 INOX

0° +30° C

40% - 90% U.R.

STG MEAT 1500 INOX LCD

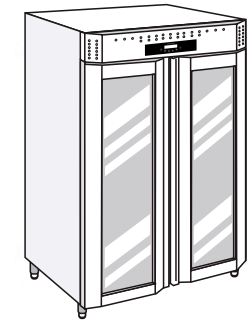


MEAT 1500 GLASS

0° +30° C

40% - 90% U.R.

STG MEAT 1500 GLASS LCD



MEAT 1500 VIP

0° +30° C

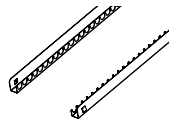
40% - 90% U.R.

STG MEAT 1500 VIP LCD

# ACCESSORI

## LoStagionatore All-in-one

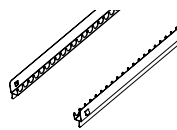
## LoStagionatore Meat



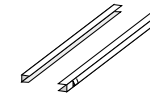
Coppia guide inox per barre salami (40 Kg)



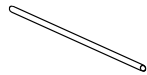
Gancio per carne



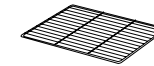
Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)



Coppia guide inox



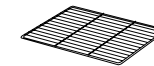
Barra in acciaio inox per ganci salami



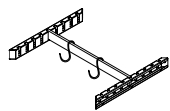
Griglia plastificata



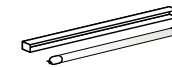
Gancio per salami



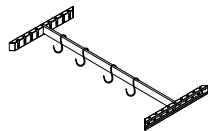
Griglia acciaio inox



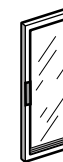
Gancera per carne 80 kg (inclusi 2 ganci per barra)



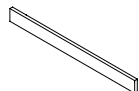
Lampade U.V.



Gancera per carne 80 Kg (inclusi 4 ganci per barra)



Vetro antisfondamento



Barra per gancera STG 700  
Barra per gancera STG 1500



Tensione a 60Hz



## ACCESSORI

### LoStagionatore All-in-one

### LoStagionatore Meat



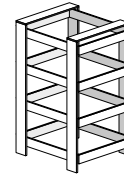
Supplemento per applicazione ruote



Trasformatore 115/120V - 220V



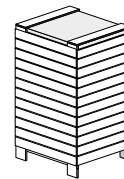
Sonda prodotto a spillone (All-in-one)



Imballo in gabbia STG 700:  
L826 x P936 x H2270  
Imballo in gabbia STG 700:  
L1596 x P936 x H2270



Sonda misurazione PH (All-in-one)



Imballo in cassa STG 700:  
L826 x P936 x H2270  
Imballo in cassa STG 1500:  
L1596 x P936 x H2270



Strumento misurazione PH portatile



Trattamento di fumigazione per imballo in  
gabbia o in cassa

**si.ma.**  
dimensione arredo



...il Vs. Punto di Riferimento Professionale...

**Via Vercelli, 11 - CARESANABLOT (VC)**

**Tel. 0161.1850451 - info@simarredo.it**

EVERLASTING

Everlasting S.r.l.  
46029 Suzzara (MN) - ITALY - S.S. Cisa km 161  
Tel: +39 0376 521800 - www.everlasting.it

*LoStagionatore*

ITALIAN TRADITION  
SINCE 1956

www.lostagionatore.com  
everlasting@everlasting.it  
Fb: LoStagionatore - Instagram: LoStagionatore