



AUMENTA la
BIOSICUREZZA
e la SHELF-LIFE
degli ALIMENTI



Personalizzabile
in base al tipo
di cella

**OXIGEN
BOX**

Prolunga il tempo di
conservazione degli
alimenti nelle celle refrigerate



Temperatura, ventilazione, umidità, luce e tempo di sosta in cella sono fattori che modificano le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Quelli freschi come carne, formaggi, salumi, frutta, verdura e pesce sono ancora più facilmente soggetti a queste variazioni che li rendono non più idonei al consumo anche dopo solo qualche giorno. Ogni prodotto necessita quindi di una conservazione adeguata che limiti e ritardi la deperibilità microbiologica dell'alimento.

Il trattamento con **Oxygenbox** mostra diversi vantaggi per ogni famiglia di prodotto.

Carni

Il potere dell'ossigeno attivo **blocca il moltiplicarsi dei microrganismi** (naturalmente già presenti in questo tipo di alimento) **e la formazione delle muffe che alterano lo strato esterno delle carni poste in conservazione.**

Oxygenbox permette una **conservazione più lunga dello stato originale delle fibre della carne limitandone l'ossidazione**, mantenendole più tenere e preservandone il colore, l'odore

fresco e il sapore genuino.

Pesce

Gli effetti positivi che si ottengono nella conservazione del pesce sono molteplici.

Il Ph si stabilizza ritardandone il rigor mortis. Si limita lo sviluppo dei microrganismi presenti soprattutto sulle branchie, sulla cute e nell'intestino che causano il deperimento dei grassi e il cattivo odore del pesce.

Frutta e verdura

Dopo la raccolta la frutta continua a produrre e a disperdere nell'aria elevate quantità etilene, ormone vegetale responsabile del processo di maturazione.

Il trattamento con l'ossigeno attivo riduce sensibilmente la presenza dell'etilene, ritardando la maturazione.

Salumi e formaggi

Nelle celle di conservazione di salumi e/o formaggi è facile che si verifichino casi di contaminazione incrociata e che si sviluppino muffe, lieviti o acari che danneggiano irreversibilmente gli alimenti.

Con **Oxygenbox** questo rischio non sussiste.

MAMAF

Macelleria MAMAF
di Maffioli Angelo
- VA - Italia -

"... OxygenBox è stato installato nella cella statica dei prodotti da banco, quella dove ogni giorno vengono riposti i prodotti freschi e dove il rischio di deterioramento è più alto a causa della presenza del sangue, dell'elevata umidità e della contaminazione ambientale.

Il risultato ottenuto usando OxygenBox è molto buono: qualità dei prodotti intatta, scarti ridotti al minimo e un ambiente sempre pulito ..."



Fattoria FONTETTO
macellazione e vendita
- RN - Italia -

"... Abbiamo installato OxygenBox sia nella cella di stazionamento delle mezzene sia nelle celle di stagionatura salumi con risultati inaspettati e altamente performanti ..."

MASSIMA PERFORMANCE

TRATTAMENTI IN CELLA

Grazie al naturale potere sanificante dell'ossigeno attivo, che **Oxygenbox genera ed immette in maniera dosata e controllata in cella attraverso una canalizzazione creata su misura**, si ottengono diversi vantaggi sugli alimenti.



Prolunga la shelf life

Allunga la durata di conservazione dei prodotti alimentari trattati riducendone gli scarti. I trattamenti effettuati con **Oxygenbox permettono di rallentare la moltiplicazione dei microorganismi**, presenti naturalmente nei cibi, che innescano il processo di degradazione dell'alimento stesso causandone l'ossidazione, l'irrancidimento dei grassi, la variazione del colore e del sapore e la decomposizione.



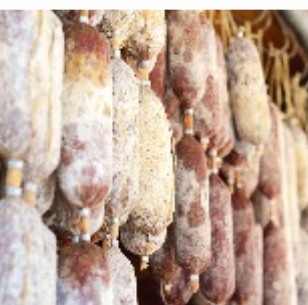
Raggiungi ogni angolo

Ogni angolo della cella viene sanificato. **Oxygenbox elimina il 99,98% di tutti i virus presenti** sulle superfici degli alimenti e degli oggetti con il vantaggio, non secondario, di **abbattere l'insorgenza di batteri, muffe, funghi e dei cattivi odori**.



Non rilascia sostanze chimiche

Oxygenbox non richiede l'uso di sostanze chimiche e di conseguenza, dopo il trattamento, non si incorre nel rischio d'avere residui chimici, dannosi per l'uomo e per l'ambiente né sugli alimenti né sulle superfici trattate.



La tecnologia **Oxygenbox** è completamente automatica.
Non richiede l'impiego di manodopera e non serve interrompere il processo lavorativo o di conservazione per attivarla.
Grazie ai programmi già impostati basta scegliere quello che ti serve in base al tipo di alimento e al trattamento che desideri effettuare.

Se necessiti di creare una personalizzazione non preoccuparti, non servono competenze tecniche e con pochi e semplici passaggi puoi creare un programma ad hoc.
Oxygenbox lavorerà in completa autonomia per tutti i giorni successivi garantendo sempre la massima prestazione.

LA SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI IN CELLA

Oxygenbox trova ampia applicazione nell'industria alimentare dove serve una buona ed accurata sanificazione degli ambienti.

La maggior parte degli alimenti freschi viene stoccata nelle celle frigorifere per diversi giorni.

E' quindi inevitabile che in questi spazi con basse temperature, ma alte percentuali di umidità, avvenga facilmente una proliferazione di contaminanti biologici quali batteri, muffe e virus che possono intaccare gli alimenti stessi o le superfici con cui stanno a contatto.

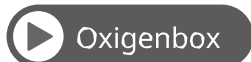
Oxygenbox è stato studiato per essere integrato a bordo delle celle di refrigerazione, anche già esistenti, consentendo di mantenere i cibi freschi più a lungo ed evitarne l'ossidazione.

Sistema canalizzabile

Oxygenbox è un impianto canalizzato e personalizzabile, per questo offre delle soluzioni ottimali per qualsiasi tipo e dimensione di cella. Il sistema ***Oxygenbox*** può essere equipaggiato con un rilevatore di concentrazione interno e un sensore di sicurezza esterno che consentono di comunicare all'operatore quando il trattamento è in corso e non è possibile entrare in camera e quando invece si può aprire la cella.

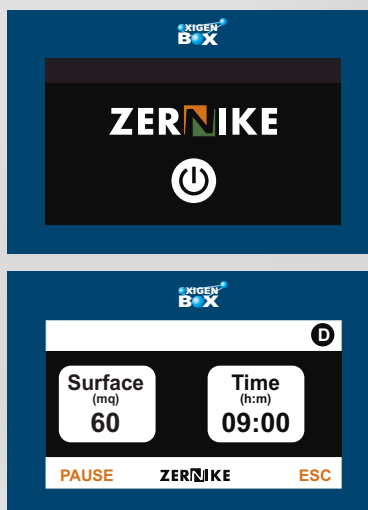


made in Italy
● ● ●



Grande display touch screen

Il controller touch screen è intuitivo e facile da usare. Creato appositamente con pochi ed essenziali pulsanti virtuali per semplificarne l'uso.



Professionale

Oxygenbox è uno strumento professionale, completamente progettato e costruito in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia. Innovazione tecnologica, componenti, produzione, passione e qualità 100% italiana.

Prodotto brevettato
n. 202022000005091

Oxygenbox è certificato secondo le direttive del consorzio EUO3TA EU 528/2012 ed agisce nel rispetto del "The Biocidal Products Regulations (EU) 528/2012 (BPR)"

Accessorio:

RILEVATORE
INTERNO di
CONCENTRAZIONE



Accessorio:

SENSORE DI
SICUREZZA
ESTERNO



Accessorio:

DIFFUSORE
INTERNO





www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
commerciale@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy

Oxygenbox



New
evolution

flashGRILL®
EVOLUTION
brevettato

La più **alta qualità** di cottura
il **massimo risparmio** energetico



Innovazione · Salute · Ambiente

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

FlashGRILL Evolution. Tecnologia e prestazioni uniche.

FlashGRILL Evolution è un fry top unico rispetto a tutte le altre tecnologie di cottura presenti sul mercato grazie all'**innovativo sistema di riscaldamento della piastra** con controllo, al grado, della temperatura impostata.

A differenza delle piastre tradizionali, il cui piano è riscaldato direttamente dalle resistenze elettriche o dal fuoco prodotto con il gas, **flashGRILL Evolution** adotta un **sistema brevettato indiretto di trasmissione del calore** in cui le resistenze sono immerse in una camera stagna contenente il fluido diatermico.

Su tutta la superficie di cottura la temperatura è **perfettamente omogenea e stabile**, così da ottimizzare i tempi di lavoro, cucinando gli alimenti con un livello qualitativo uniforme e utilizzando al massimo la capacità dell'area di cottura. Sfruttando le proprietà del fluido diatermico, **il calore generato si accumula e stabilizza la temperatura sul piano riducendo i tempi di cottura**. Questo anche nel caso in cui siano cucinati alimenti molto freddi o surgelati.

Grazie all'intenso lavoro del nostro comparto Ricerca&Sviluppo e al confronto costante dei nostri tecnici con i professionisti del settore, la nuova generazione di piastre Zernike permette una **riduzione dei consumi di un ulteriore 15%** rispetto a quella precedente. L'innovazione tecnologica di **flashGRILL Evolution** consente, quindi, **un calo dei consumi energetici tale da incidere significativamente sui costi di gestione di un'attività di ristorazione**.

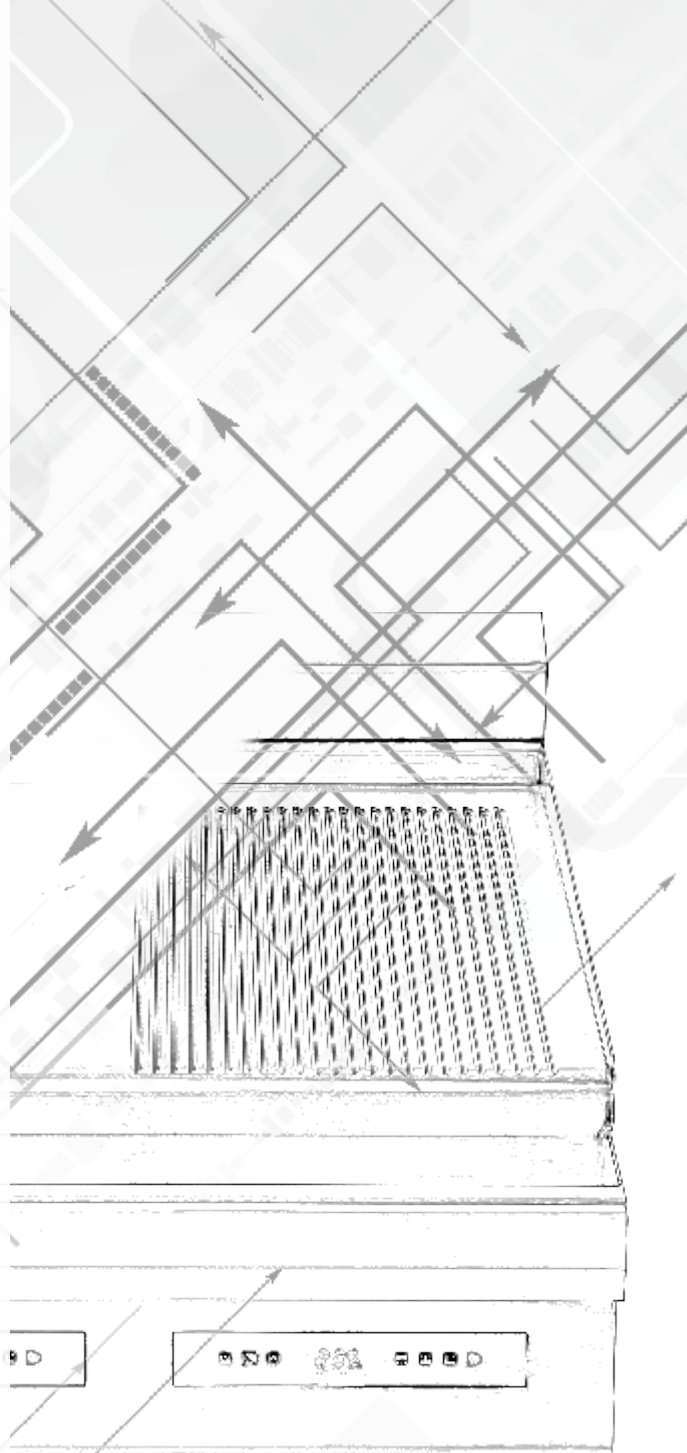
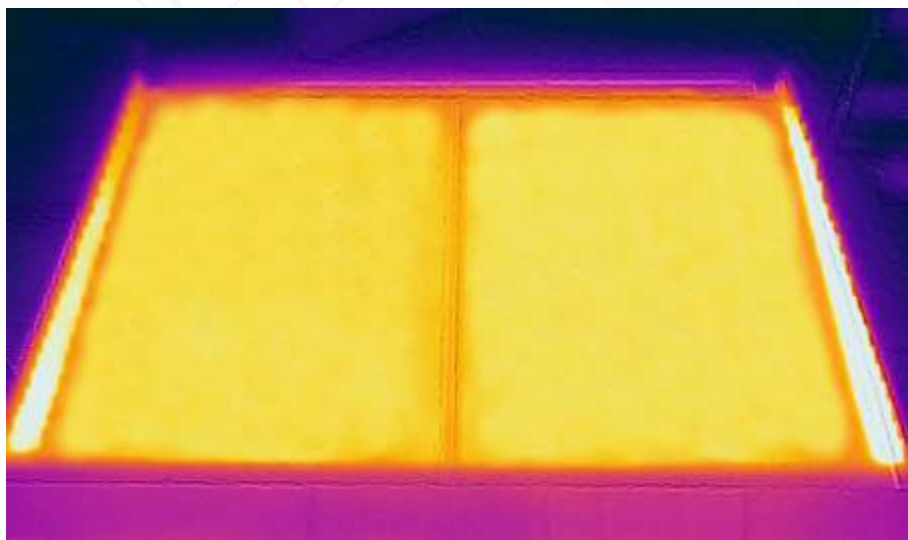


Immagine del **flashGRILL Evolution** 80x90 a doppio comando per poter impostare due temperature differenti sul piano.

FlashGRILL è stato fotografato con un dispositivo di rilevamento del calore.

L'immagine è stata scattata al raggiungimento della temperatura impostata.

Si evidenzia come non vi siano zone più chiare, ma la temperatura sia totalmente uniforme su tutto il piano cottura.



Con **flashGRILL Evolution** nasce la nuova generazione di piastre fry top e grill di Zernike. **Qualità** delle cotture e **affidabilità delle prestazioni, contenimento dei costi e igiene** sono oggi portati ai **massimi livelli**, in un macchinario unico e **brevettato**.

Abbiamo completamente ridisegnato la parte meccanica mantenendo le stesse linee pulite e sinuose che hanno reso **flashGRILL** stilisticamente inconfondibile, pratico da usare e facile da pulire.

Rinnovato nella struttura interna, flashGRILL Evolution garantisce un'assoluta affidabilità, anche nelle più gravose condizioni di lavoro.*

* Gli stress test effettuati confermano la totale affidabilità di **flashGRILL Evolution**.



Riduzione dei consumi

Con le modifiche strutturali apportate **flashGRILL Evolution** migliora le prestazioni, **abbassando di un ulteriore 15% i consumi** di energia, ed incrementando l'efficienza.

Funzioni aggiuntive

Numerose **funzioni aggiuntive sono state integrate al display** per soddisfare ogni esigenza dell'operatore: dall'avviso di pulizia ordinaria, al conta cicli operativi, alla possibilità di pre-impostare i programmi di lavoro.



Marzo 2020.
FlashGRILL riceve il premio "HEAVY EQUIPMENT FOR HO.RE.CA" a Warszawa in Polonia.



Giugno 2017.
FlashGRILL riceve il premio "GOLD - INNOVATION CHALLENGE" a Birmingham nel Regno Unito.



Novembre 2013.
FlashGRILL riceve il 2° premio come innovazione dell'anno nella categoria "GREEN SOLUTIONS".



Luglio 2015.
FlashGRILL si aggiudica il riconoscimento che premia i prodotti ad "ALTO LIVELLO D'INNOVAZIONE TECNOLOGICA".



Cucinare senza pensieri e con risultati top



Link al filmato

Grigliare richiede da sempre la massima attenzione. Con le piastre e i grill tradizionali, il rischio di bruciature è sempre dietro l'angolo soprattutto quando i ritmi di lavoro in cucina aumentano.

Con **flashGRILL Evolution**, invece, **il piacere di cucinare è al primo posto**. Potrete rilassarvi anche nei momenti di lavoro più intensi, perché le pietanze non si bruceranno a causa di una minima disattenzione, concedendovi una **migliore organizzazione delle cotture** e un'**ottimizzazione dei tempi di lavoro in cucina**.

Un nuovo entusiasmo vi guiderà nella realizzazione di piatti sempre teneri e succosi. Cucinare con **flashGRILL Evolution** permette, infatti, di non privare gli alimenti dei propri importanti principi nutritivi, di esaltarne il gusto, di mantenerne la tenerezza e di evitare quel fastidioso retrogusto di bruciato.

Potrete **alternare in ogni momento le cotture, passando da pesce a carne, dalle verdure alla frutta**, esaudendo tempestivamente le richieste dei vostri clienti. La **cottura dolce, a bassa temperatura (210-240°)**, che solo la tecnologia **FlashGRILL Evolution** è in grado di darvi, **significa più qualità, minore fatica, massima efficienza a costi minori**.



Chef
Diego Asara,
GINGER
SAPORI E SALUTE
Roma - RM

"...da quando posso cucinare con temperature più basse, la carne non indurisce, non brucia, rimane omogenea ed integra anche nei sapori che ne vengono esaltati.

Con flashGRILL, che mantiene sempre costante la temperatura sul piano, sono riuscito ad ottimizzare le cotture e il mio lavoro in cucina.

Uso quotidianamente anche la CLOCHE grazie alla quale riesco ad ottenere ottimi risultati su carne e pesce tipo il tonno. Sono veramente molto soddisfatto..."

Preserva le qualità e il peso delle pietanze

Ogni alimento richiede la sua tecnica e la sua temperatura di cottura.

FlashGRILL Evolution permette di cuocere alla perfezione e con semplicità dall'uovo alle verdure, passando dalla carne al pesce fino al formaggio **mantenendo sempre le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto, preservando le proprietà nutrizionali e proteggendo la salute** del consumatore.

Gli alimenti subiscono un **ridotto calo di peso** mantenendosi morbidi e succosi!

Esalta il sapore naturale

Mai più parti bruciate che rendono amaro il sapore del cibo!

FlashGRILL Evolution non brucia gli alimenti, non li secca, ne mantiene intatte le qualità specifiche ed **impedisce contaminazioni di gusto** tra una pietanza e l'altra. Qualità organolettiche inalterate e gusti naturali.



LO SAI CHE:

"[...]Le radiazioni ottiche artificiali possono indurre effetti biologici che in alcuni casi possono portare ad un danno della salute. Gli effetti a carico dell'occhio e della cute sono dovuti alla esposizione superficiale di energia termica e al trasporto di calore in profondità per conduzione.

Lavoratori esposti in ambienti caldi a emissioni infrarosse per 10-15 anni hanno riportato lo sviluppo di varie patologie."

(Dipartimento di Sanità Pubblica - Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro)

RADIAZIONE OTTICA	FREQUENZE OTTICHE	
	OCCHIO	CUTE
INFRAROSSO	Ustioni corneali	Vasodilatazione
	Cataratta termica	Eritema
	Danno termico	Ustioni

Proteggi la salute dei clienti

Con cotture a basse temperature (210°-240°C) **non si raggiunge il punto di fumo dei grassi saturi**, non si producono amine e acidi carbossilici nocivi alla salute: tutte sostanze che normalmente vengono generate durante le cotture se si usano griglie e fry-top tradizionali.

Goditi le infinite possibilità di **creare e personalizzare i tuoi piatti** in maniera semplice e salutare!

Tutela la tua salute

Ridotto calore irradiato, ridotto riscaldamento degli ambienti, **bassa emissione dei fumi di cottura che sono composti principalmente dal solo vapore acqueo**. Nessun odore di fumo ma solo il profumo degli alimenti!

Meno pericoli di scottature, meno effetti collaterali per la salute di chi opera sulla piastra, migliori condizioni di lavoro.

Cottura Fiorentina



Chef

**Saverio Ventura,
MOLINO
PASSIONE CARNALE
San Benedetto del
Tronto - AP**

"...Il livello di cottura della carne è molto elevato, rimane succulenta, ben cotta e non si hanno bruciature. Il prodotto si asciuga molto meno rispetto alle griglie che ho usato in precedenza.

La zona grill ha una temperatura uguale al resto della cucina, quando prima c'erano almeno 10°/12° in più, praticamente ha un confort di lavoro ottimale, l'operatore rende molto di più..."

Economica, versatile... è FlashGRILL

Il ROI sull'investimento è incredibilmente veloce.

I ridotti consumi energetici fanno rientrare dall'investimento in pochi mesi.

I consumi sono i più bassi. Questo perché l'olio diatermico accumula il calore, funzionando come riserva termica, e lo rilascia lentamente.

Niente parti usurabili. La speciale lega di acciaio con cui è formato il piano cottura è indeformabile, non si consuma e consente di tagliare direttamente le pietanze sul piano.

Bassissime dispersioni termiche. Basso calore latente che non riscalda l'ambiente circostante. Inoltre *flashGRILL Evolution* genera poco fumo, è quindi l'ideale per il "Front Cooking" e può essere installato dovunque.

Non inquina. Non produce sostanze tossiche, non rovina gli alimenti, non produce materiale inquinante, non brucia gas né altri combustibili.

È in acciaio inox. Materiale pregiato che dura nel tempo, non subisce alterazioni e non fa ruggine. A fine vita può essere riciclato.

**2.500,00 € /anno*
di risparmi possibili !**

* Risparmio economico medio annuale sui costi energetici confrontando una piastra FlashGRILL dim. 80x90 cm con un grill elettrico di un'altra marca con stessa dimensione, calcolato su un uso di 6 ore al giorno per 6 gg. a settimana per 11 mesi di lavoro all'anno.



6 vantaggi pratici a cui non potrai più rinunciare

In fase di progettazione il nostro impegno è rivolto anche a elaborare soluzioni funzionali e pratiche per rendere più semplice il lavoro in cucina.

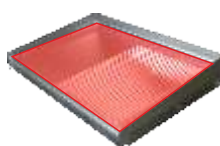
Piano lavabile quando vuoi



Lava con facilità il piano in qualsiasi momento durante l'utilizzo e la **temperatura della piastra non subirà flessioni!**

Potrai soddisfare prontamente le richieste dei tuoi clienti, alternando a ciclo continuo la cottura delle pietanze, passando da carne a frutta, da pesce alle verdure senza tempi di attesa per il ripristino della temperatura di cottura.

Sfrutta il 100% della superficie



Stessa temperatura costante su tutta la superficie della piastra, angoli e fasce laterali comprese. Evita la scomodità di spostare continuamente le pietanze durante la cottura!

230°C per cucinare

Riduci fatica e stress!
L'uso di basse temperature **diminuisce considerevolmente il calore irradiato e i fumi** a cui sei soggetto durante la cottura.



made in Italy

Pulirla è semplice

Tutta sagomata senza giunture o saldature difficili da pulire. Lavora a temperature più basse rispetto a qualsiasi altra tecnologia grill o fry top e quindi non si incrosta come le altre.

Vaschetta estraibile



Molto più capiente rispetto a quelle in dotazione alle piastre tradizionali. Basta una semplice rotazione per estrarre la vaschetta di raccolta liquidi facilitando la fase di svuotamento. **Facilmente lavabile** a mano o in lavastoviglie.

La temperatura la decidi tu



Puoi impostare la temperatura al grado con la tranquillità che quella indicata sul display è la tua temperatura desiderata.

Grazie al **nuovo pannello comandi Touch Screen**, la **programmazione e il controllo sono ancora più semplici**, precisi e funzionali. Puoi accedere con un click a programmi di cottura già impostati oppure temporizzare la cottura stessa.





Riduci dal 50 al 70% i consumi elettrici e i costi



Comparazione rispetto un grill ELETTRICO tradizionale*

Potenza nominale installata



Flashgrill - **7,2 Kw**

Apparecchio standard di marchi primari- **15 Kw**

Consumo elettrico



Flashgrill - **4,3 Kw/h**

Apparecchio standard di marchi primari- **13 Kw/h**



Comparazione rispetto un grill a GAS tradizionale*

* Abbiamo convertito la potenza installata da kw a kcal/h

Consumo gas



Flashgrill - **0,75 m³/h**

Apparecchio standard di marchi primari- **2,18 m³/h**

*Stime orarie, comparazioni eseguite su modelli da 80x90

Ottenere il massimo da ogni piatto

Ora puoi cucinare qualsiasi pietanza senza stressarne le proprietà organolettiche, rispettando le peculiarità di ogni singolo alimento, mantenendone la morbidezza, la sapidità naturale ed esaltandone il sapore.

Solo **flashGRILL Evolution** è studiato per **propagare il calore e mantenerlo uniforme su tutta la superficie senza dispersioni energetiche**, garantendo la continuità di riscaldamento sull'intero piano ed **evitando che si generino sbalzi termici**.

Questo permette di lavorare con temperature consigliate di 210-240°C per realizzare cotture tradizionali o spaziare dalle piadine alle tortillas, dalle uova ai blinis, sfruttare la piastra per mantenere in caldo qualsiasi cibo, effettuare cotture al cartoccio o quelle tipiche del Teppanyaki.

La rivincita delle carni bianche

Le carni bianche (pollo, tacchino, coniglio) hanno un basso contenuto di grassi naturali e quindi devono essere servite sempre "ben cotte".

La cottura con la griglia tradizionale dà spesso risultati negativi perché **inacidisce** molto questo tipo di alimento.

Con **flashGRILL Evolution** ritroverai il piacere di servire ai tuoi clienti **carne bianca cotta a puntino**.



PLUS: E' l'unica tecnologia presente sul mercato che dona a questo tipo di carne **croccantezza esterna** cuocendo alla perfezione l'interno e mantenendolo **inaspettatamente morbido, succoso e saporito**.

La passione per le carni rosse

Le carni rosse (manzo, carni ovine, cavallo, ecc) dovrebbero essere servite "al sangue" o "al punto" ma mai ben cotte.

flashGRILL Evolution è versatile e permette di **regolare in modo semplice le cotture** in base agli accorgimenti che ogni tipo di carne richiede per apprezzarne il vero sapore naturale.



PLUS: Grazie a **flashGRILL Evolution** puoi sperimentare diversi tipi di cotture. Puoi usarlo per pre-brasare spezzatini e carni da fare in umido. Usando temperature comprese tra i 130 e i 170°C, i pezzi di carne vengono rosolati in maniera ottimale favorendo la reazione di Maillard e **senza rischiare che la carne si bruci** o si strini, per poi passarla in un liquido.

Il ritorno dell'hamburger

Se fai dell'hamburger un punto di forza della tua proposta culinaria, con **flashGRILL Evolution** ottieni il massimo dell'efficienza e della qualità. **Tempi di cottura ridotti di un 20%-30%** con conseguente **aumento della produttività**. Qualità impeccabile, esaltazione degli aromi e del sapore.



PLUS: Se sei abituato a lavorare con i surgelati, scoprirai da subito che **flashGRILL Evolution non teme il "gelo"**, mantiene i **prodotti morbidi e succosi**. Il controllo della temperatura permette inoltre di ottenere una **fusione perfetta di qualsiasi formaggio**, usato da abbinare all'hamburger, che sprigionerà al massimo i suoi profumi ed aromi **senza alcuna bruciatura**.

"...Assaggiare un prodotto non carbonizzato dà un valore aggiunto al piatto. Flashgrill completa il cibo. Non appiattisce i sapori e pur lavorando a basse temperature ottengo una caramellatura e grigliatura perfetta dei prodotti, senza lessarli. E' eccezionale per le carni bianche e per il pesce. La grande soddisfazione è cucinare razze diverse di carne (Chianina piuttosto che la Marchigiana, Romagnola, Piemontese...) e sapere che il cliente potrà distinguerne pienamente le differenze di sapore perché viene preservato il gusto specifico di ogni determinato prodotto..."



Chef
Francesco di Maria,
LA FIORENTINA
Ristorante-Pasticceria
Roma, IT

La bellezza del pesce

Il pesce richiede un'attenzione particolare non solo nella cottura ma anche nella manipolazione.

Mantenere integro l'aspetto è importante come indicatore di qualità e di freschezza. Le carni del pesce sono molto morbide, delicate ed è spesso difficile non rovinarle con la grigliatura.

FlashGRILL Evolution invece riesce anche in questo!

Non rovina l'aspetto degli alimenti!



PLUS: La pelle non si spezza, non si stacca, il pesce non si asciuga troppo e non perde l'elasticità delle carni.

L'uniformità di temperatura del piano cottura del **flashGRILL Evolution** rende molto difficile l'attaccamento degli alimenti che preservano la loro integrità.

Tutti i colori delle verdure

Le verdure sono il contorno fondamentale di qualsiasi portata di carne o pesce ed è importante che si presentino bene nell'aspetto e nel sapore. Non c'è niente di peggio di una bella bistecca cotta alla perfezione ma circondata da pomodori rinsecchiti, cipolle bruciacchiate o grossi tranci di zucchina cruda.



PLUS: Le basse temperature di **flashGRILL Evolution** ti permettono di **cuocere le verdure a fette sottili senza il rischio di bruciarle** e senza doverle precedentemente marinare. Ne esalta il sapore e ne preserva l'aspetto.

Il sapore inedito della frutta

Sperimenta tutta la frutta per sorprendere il tuo cliente.

Taglia a fette, mantenendo la buccia, ananas, mela, pera, melone, avocado **o qualsiasi altro frutto e preparali direttamente sulla piastra.**

Otterrai un accompagnamento ottimo non solo per i dolci, ma anche per carni, pesce e verdure.



PLUS: Esalta il sapore, **caramelizzando lo zucchero naturale della frutta** senza aggiungere niente altro.



Cloche FlashGRILL. Infinite possibilità di sperimentare

Con la **Cloche flashGRILL**, la griglia diventa eclettica per cuocere in modo ottimale qualsiasi piatto, variando i processi di cottura e ampliando le possibilità di creazione in modo semplice. Accessorio unico ideato esclusivamente per **flashGRILL Evolution**, la Cloche crea una camera chiusa che **innalza la temperatura, mantiene i vapori di cottura** e permette cotture succulenti in **tempi minori**.

Le pietanze risultano così **più croccanti fuori ma morbide all'interno** e se vuoi dare un tocco in più, esaltare con naturalezza i tuoi piatti, puoi giocare con gli aromi naturali. All'interno della Cloche **le erbe aromatiche sprigionano tutta la loro intensità** avvolgendo gli alimenti e donando loro un gusto inconfondibile: rendi i sapori più intensi o delicati in funzione della ricetta da realizzare.

Grazie alla **Cloche flashGRILL** i tagli molto grandi con osso saranno **facili e veloci da preparare** e potrai eseguire tecniche più elaborate come le cotture **LOW & SLOW** (120 - 160°C) delicate e lunghe o l'**ASADO**.

Trasforma il più povero dei tagli di carne nella più regale delle prelibatezze. Prepara costine, arrostiti, fiorentine e tante altre pietanze non realizzabili con le attuali tecnologie presenti sul mercato.



La **Cloche flashGRILL** è un accessorio pienamente integrato nella macchina, studiato per essere maneggevole e non creare ingombro.

La **parte inferiore è magnetica** in modo da poterla agganciare sul piano del camino quando non la si usa, eliminando il problema di dove appoggiarla quando non viene utilizzata.

La **struttura in acciaio inox** assicura resistenza e durabilità e permette di **lavarla in lavastoviglie** senza problemi, in ogni momento.

flashGRILL non teme il “gelo”

Noterai da subito che la temperatura del piano del FlashGRILL, carico di prodotti surgelati, non subisce flessioni. La **temperatura rimane costante e non viene rallentata la produttività**.

Gli alimenti **non perdono i propri liquidi**, mantengono il proprio volume rimanendo **teneri e succosi** al pari di quelli freschi.

Ti stupirai anche dei tempi di cottura dei prodotti surgelati: di pochissimo differenti rispetto ai prodotti freschi!

1000 usi inaspettati

Scaloppare una tagliata, preparare involtini e rotoli direttamente sul piano di cottura, fare cotture e preparazioni tipiche del Teppanyaki, sono vantaggi che solo **FlashGRILL Evolution** può darti.

Tutte queste operazioni ora le puoi effettuare in tranquillità, **senza scottarti!**

Utilizzando semplicemente dei guanti di lattice **puoi lavorare con le mani sul piano** con il vantaggio di ridurre i tempi di preparazione ed avere un maggior controllo sulla temperatura delle pietanze impiattate da servire ai clienti. Inoltre l'uso dei guanti **non impedisce di comandare il touch screen**.

LOSAI CHE:

“[...] il problema delle parti bruciate e carbonizzate non riguarda solo la pizza ma anche le bruschette, le salsicce e la carne cotta alla brace o con il barbecue. Quando la fiamma è troppo forte l'impasto brucia e nel processo di combustione si formano idrocarburi policiclici aromatici (IPA), un gruppo di composti considerati contaminanti critici in primo luogo dall'EFSA, perché collegato all'aumento del rischio di tumori, compresi quelli associati a squilibri ormonali (mammella, prostata...). Gli IPA sono anche inquinanti ambientali, presenti negli ambienti chiusi esposti a intensi fumi di cottura.”

“Dato il possibile rischio per la salute, è importante che vengano adottati comportamenti e pratiche atti a ridurre l'esposizione agli IPA. La cottura di alimenti a rischio che minimizzi la presenza di parti bruciate è una pratica tanto salutare quanto di semplice adozione, sia a casa sia nella ristorazione.”

Dott. Alberto Mantovani - Tossicologo presso l'Istituto Superiore di Sanità e membro dell'Efsa - Dipartimento di Sicurezza Alimentare

Cottura hamburger congelati



Cottura al cartoccio di pesce



Cottura e taglio del Club Sandwich



Taglio diretto sulla piastra di petto d'anatra



flashGRILL evolution.

Tutta la modularità per esigenze diverse



	LINEA 600	LINEA 700			
	mod. DELUXE			DOPPIO COMANDO	DOPPIO COMANDO
	Larghezza 500 Profondità 600	Larghezza 400 Profondità 700	Larghezza 800 Profondità 700	Larghezza 800 Profondità 700	Larghezza 1200 Profondità 700
Modello Piastra					
liscia	GE5060L1C	GE4070L1C	GE8070L1C	GE8070L2C	GE1270L2C
½ rigata - ½ liscia	GE5060D1C	/	GE8070D1C	GE8070D2C	GE1270D2C
rigata	GE5060T1C	GE4070T1C	GE8070T1C	GE8070T2C	GE1270T2C
Dimensioni	500x600x220h	400x700x250h	800x700x250h	800x700x250h	1200x700x250h
Potenza	2,7 Kw	2,7 Kw	5,4 Kw	5,4 Kw	8,1 Kw
Tensione	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Modello CLOCHE	FG5060C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127



Base Gambe	
BG407058	400x490x580h
BG807058	800x490x580h
BG409058	400x645x580h
BG809058	800x645x580h
BG127058	1200x570x580h
BG129058	1200x645x580h

Base Armadiata	
BA506074	500x440x700h
BA407058	400x550x580h
BA807058	800x550x580h
BA409058	400x755x580h
BA809058	800x755x580h

Base refrigerata a 2 o 3 cassettoni	
BREF12002C	1200x700x600h
BREF16003C	1600x700x600h

La CLOCHE, elemento che velocizza e migliora la qualità di cottura. Ideato per pezzature importanti come carni con l'osso o pesce.



La MENSOLA di servizio crea uno spazio aggiuntivo sopra al piano della griglia per avere ogni cosa a portata di mano.



ELEMENTO NEUTRO con o senza alzatina e con o senza cassetto da affiancare alla piastra.



La SPATOLA per rigirare o spostare gli alimenti durante la cottura.



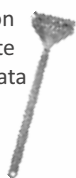


LINEA 900

		DOPPIO COMANDO	
Larghezza 400 Profondità 900	Larghezza 800 Profondità 900	Larghezza 800 Profondità 900	Larghezza 1200 Profondità 900
GE4090L1C / GE4090T1C	GE8090L1C GE8090D1C GE8090T1C	GE8090L2C GE8090D2C GE8090T2C	GE1290L2C GE1290D2C GE1290T2C
400x900x250h	800x900x250h	800x900x25h	1200x900x250h
3,6 Kw	7,2 Kw	7,2 Kw	10,8 Kw
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
FG8090C147	FG8090C147	FG8090C147	FG8090C147

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti
nella brochure.

Il RASCHIETTO con
parte liscia e parte
ondulata, sagomata
su misura per
pulire
perfettamente.



CLEANING TOOL.
Utensile estensibile e
inclinabile per
pulire le
superfici
calde.



FLASHCLEAN.
Detergente per
pulire in modo
ottimale la
piastra.
Confezione da 8 flaconi.





www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
commerciale@zernike.it
Skype: zernikeskype



made in Italy

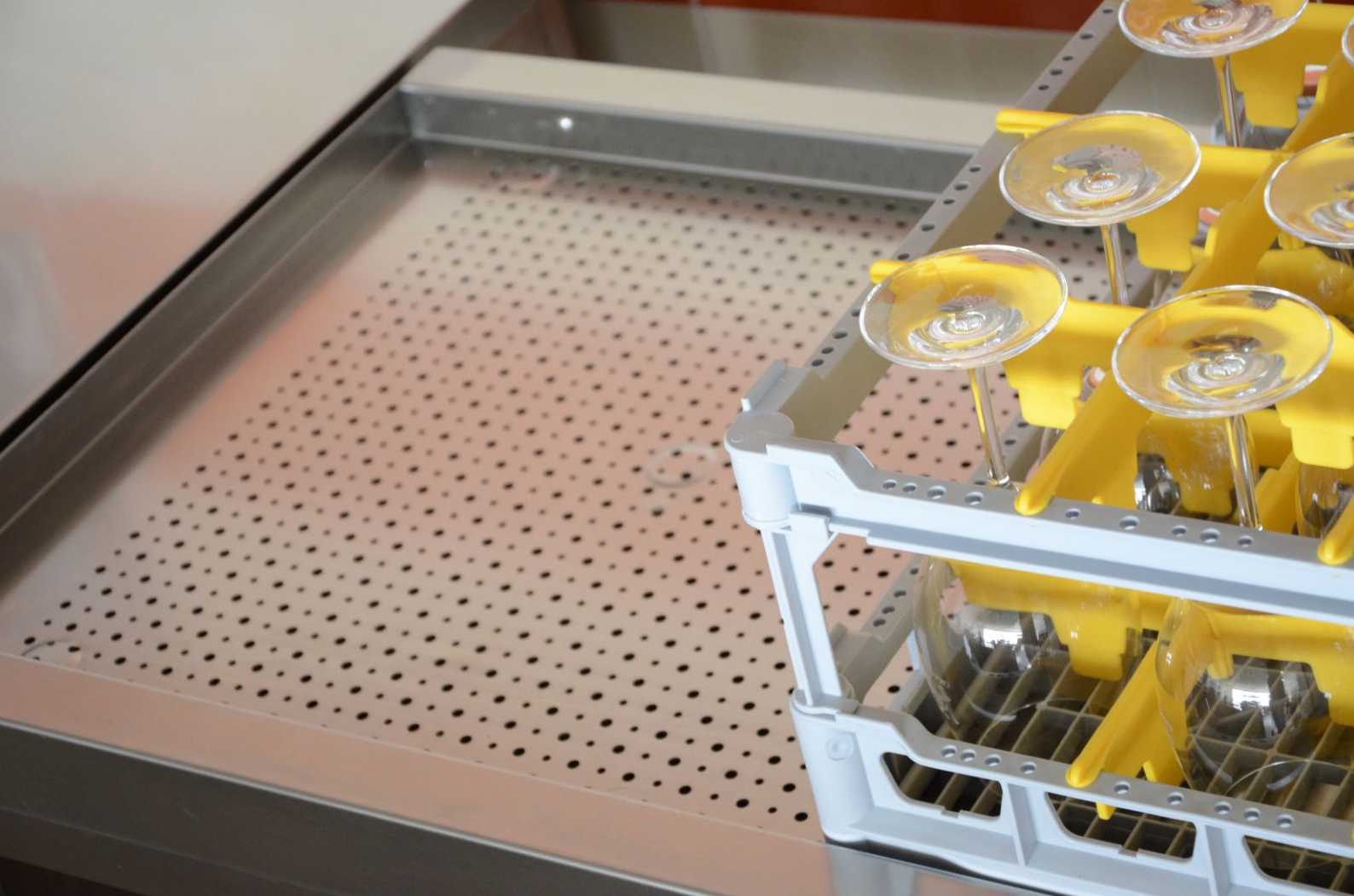
FlashGRILL





wndry[®]
patented

Glasses and cutlery dryer
Asciuga bicchieri e posate



patented n° rn2008u000008
pct/ep 2009/052770-wo 2009/112481

Perfect clearness and brightness without hand-drying

Clean and bright glasses and cutlery are essential to serve your client with excellence and to make your restaurant being appreciated.

From now on, thanks to Windry, everyone has the chance to improve the quality of the service

Windry makes your glasses and cutlery shine very quickly, avoiding the unpleasant streaks

made during the drying operation that spoil the results of a good drying.

Easy to be used, Windry allows the operator to speed up the operation of loading/unloading baskets into the dishwasher, to get a perfect drying saving time and money, **to eliminate manual drying**, assuring more productivity.

Perfetta trasparenza e brillantezza senza asciugatura manuale

Servire ai clienti bicchieri puliti e splendenti è indispensabile per valorizzare il vostro locale.

Da oggi, grazie a WINDRY, alzare la qualità del servizio offerto è alla portata di tutti.

WINDRY farà brillare in tempi rapidissimi posate e bicchieri, evitando gli spiacevoli aloni che si formano in fase di asciugatura e vanificano i risultati di un

lavaggio ottimale.

Facile nell'utilizzo, WINDRY permette all'operatore di velocizzare il carico e lo scarico dei cestelli dalle lavastoviglie, di ottenere un'asciugatura perfetta con notevole risparmio di tempi e di costi, **di eliminare le operazioni manuali di asciugatura**, assicurando un incremento di produttività.





MORE productivity,
shine and brightness
for cutlery and glasses

PIÙ produttività,
brillantezza e splendore
per posate e bicchieri



LESS hand-drying,
less breaks of glasses

MENO manodopera
per l'asciugatura, meno
rotture di bicchieri



made in
Italy



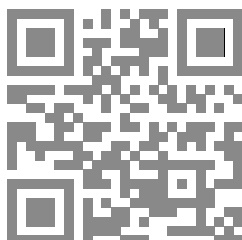
Notwithstanding washing technology
and detergents you choose, water
quality is essential to get the perfect
result.

The use of Windry, after an
indispensable washing by treated
water (demineralized or osmotic
water), will improve your work.

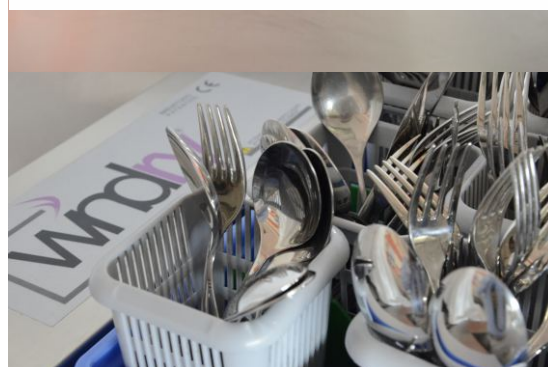


Indipendentemente dalla tecnologia di
lavaggio e dai detergenti utilizzati, la qualità
dell'acqua è determinante per garantire un risultato
perfetto.

L'utilizzo di Windry, preceduto da un indispensabile
lavaggio realizzato con acqua trattata (demineralizzata
o osmotica), migliorerà notevolmente il vostro lavoro.

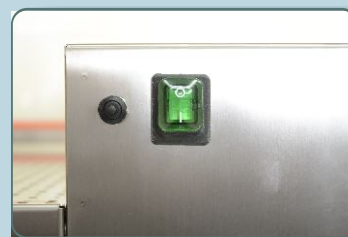


Link to video





Easy control display
Intuitivo pannello di controllo



Power button on/off , reset button
Pulsante accensione generale ON/OFF,
Pulsante reset



Free installation models Modelli per libera installazione

Models / Modelli	Dimensions / Dimensioni	Power / Potenza	Voltage / Voltaggio
Serie 500			
WD500	540x700x165/220h	2,0 Kw	230 V

For 500x500 mm baskets
Per cestelli 500x500 mm



Models to be hooked up to hood dishwashers Modelli da aggancio per lavastoviglie a capottina

Models / Modelli	Dimensions / Dimensioni	Power / Potenza	Voltage / Voltaggio
Serie 600			
WD FLY 600	850x730x870h	2,0 Kw	230 V
Serie 1200			
WD FLY 1200	1200x730x870h	2,0 Kw	230 V

For models WD FLY 600 and WD FLY 1200 a lower shelf is available (optional)
Per i modelli WD FLY 600 e WD FLY 1200 è possibile richiedere il ripiano inferiore (opzionale)

Technical data are not binding and can be changed in the future. Our company refuses any responsibility for potential mistakes.
Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche. La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant.



© copyright. All rights reserved

Distributed by:

www.zernike.it

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Zernike srl - via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39.0541.810270 Fax +39.0541.937456 commerciale@zernike.it - export@zernike.it

KLIMA[®] AGING

STAGIONARE
e AFFINARE



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

**I vantaggi dei
nostri brevetti**



ASCIUGATURA OMOGENEA
CON UN SISTEMA UNICO DI
DIFFUSIONE DELL'ARIA



AGGANCIO E SGANCIO
FACILE E VELOCE DEL
PRODOTTO APPESO

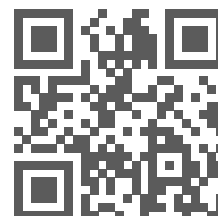


made in Italy
●○●



**Macelleria RÉMY,
Grenoble - Francia**

"... Penso che definire Klima Aging uno stagionatore sia riduttivo. Da quando ho posizionato questo armadio all'ingresso della mia macelleria le mie vendite sono aumentate. Ora posso condividere con il pubblico tutte le fasi di stagionatura, aumentando la mia trasparenza ed invogliando il cliente all'acquisto...tutti i salumi sono prenotati ancor prima che finiscano di stagionare! ..."



Link al filmato



I PREGI DI UNA BUONA STAGIONATURA

✓ **ASPETTO**
*Fioritura uniforme
delle muffe nobili*

✓ **TATTO**
*Carne compatta
e asciutta*

✓ **COLORE**
*Colore rosato uniforme
con parti grasse
bianche*

La garanzia Made in Italy



PROGETTATO E REALIZZATO
DA ZERNIKE

KLIMA AGING è completamente progettato e costruito in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia.

Innovazione tecnologica, componenti, produzione, passione e qualità 100% italiana per ottenere una stagionatura perfetta.

La qualità Brevettata



DETENTORE DI
DUE BREVETTI

Nel progettare **KLIMA AGING**, ci siamo focalizzati nel **ricreare il microclima** perfetto e le reazioni naturali, tradizionalmente sfruttate dall'uomo, per la stagionatura dei salumi e l'affinamento dei formaggi.

Partendo da questi presupposti abbiamo concepito **uno stagionatore unico** sul mercato, con una tecnologia intuitiva **che combina i nostri brevetti sulla ventilazione e la movimentazione dei salumi con le nostre ricette personalizzate e adatte ad ogni esigenza.**

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

KLIMA AGING

*... una singola tecnologia
per diverse lavorazioni ...*

KLIMA AGING è costruito per **chi vuole stagionare salumi o affinare formaggi**.

Quando la tradizione, quella che ci ha insegnato a lavorare le **materie prime senza additivi e conservanti**, incontra la tecnologia, è possibile **ottimizzare il lavoro** ed ampliare la propria produzione.

KLIMA AGING coniuga tecnologia e semplicità, **rendendo il processo di stagionatura facile da realizzare e alla portata di chiunque**: ristoranti, agriturismi, macellerie, piccoli allevamenti e caseifici.

Dal design moderno e pulito, costruito in **acciaio inox AISI 304** (adatto al contatto con i cibi in conformità con la legislazione comunitaria CE), coibentato con ciclopentano per garantire il massimo isolamento termico, **KLIMA AGING** è dotato di brevetti che lo rendono unico sul mercato.

Ogni funzione è visualizzata sul display touch screen con icone intuitive, da noi personalmente create, grazie alle quali è facile controllare e modificare tutte le fasi del processo e i parametri impostati.

La precisione del controllo elettronico consente **una gestione precisa di temperatura, umidità e ricircolo d'aria all'interno della camera** che permette di riprodurre le condizioni ideali per una **stagionatura di qualità anche senza l'uso di additivi o conservanti**.

SALUMIFICIO TRENINO
- Nago Torbole - TN - Italia



Ventilazione omogenea per un microclima perfetto



Il sistema brevettato “V-O” di diffusione dell'aria all'interno dell'armadio, unico sul mercato, è uno dei dettagli che rende **KLIMA AGING** lo stagionatore più innovativo del settore. La forometria asimmetrica dello schienale è stata studiata “ad hoc” mediante l'utilizzo di anemometri, al fine di garantire una ventilazione ed un'asciugatura omogenea su tutto il prodotto posto a stagionare.

L'aria viene infatti canalizzata sia in orizzontale che in verticale per mantenere **temperatura e umidità costanti** in ogni angolo dello stagionatore e avvolgere in maniera uniforme i salumi.

Non dovrete più movimentare salumi e formaggi all'interno dell'armadio con evidenti vantaggi nell'organizzazione del lavoro.



*Proprietario,
macelleria
LA BOTTEGA
DEL MAIALE
- Italia -*

*“... Con Klima Aging posso
stagionare e vendere salumi tutto
l'anno, risolvendo il problema
della stagionalità ...”*



*Particolare della forometria
irregolare dello schienale*

Vantaggi

- ✓ **Stagionatura perfetta di ogni insaccato, indipendentemente dal posizionamento** all'interno della camera.

- ✓ **Fioritura uniforme** e controllata delle muffe nobili.

- ✓ Possibilità di **variare la velocità** di stagionatura **eseguendo programmi a lenta maturazione** oppure a **rapida acidificazione**.

- ✓ **Periodi di riposo automatici** per permettere all'umidità di trasmigrare dall'interno all'esterno del budello ed **evitare una asciugatura eccessiva e disomogenea**.

- ✓ **Ricambio automatico dell'aria** che permette di riossigenare le muffe **estraendo l'aria interna** che, **satura dei gas** derivanti dai vari processi di stagionatura, potrebbe compromettere il risultato finale.

**Proprietario,
macellerie
RAIS SRL
- Cagliari -
- Italia -**



"... Grazie a Klima Aging sono riuscito a diversificare, variando ed aumentando la proposta nelle mie macellerie. Ora, selezionando l'icona del programma desiderato, posso alternare diverse stagionature come coppe, pancette o salsicce. Sono molto soddisfatto e non posso che consigliare questo stagionatore! ..."



Stoccaggio

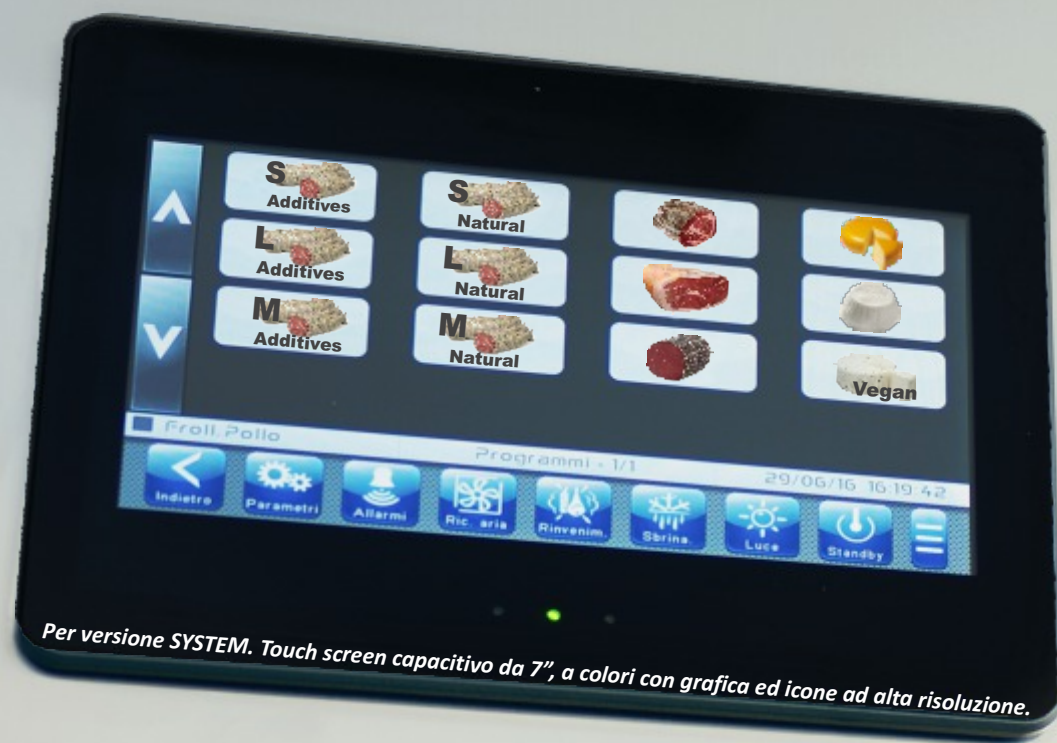
Esclusivo sistema brevettato di telai con particolari denti a triangolo che agevolano le operazioni di carico e scarico dei salumi.

Questi telai **evitano l'utilizzo dei ganci e ottimizzano lo spazio** in senso verticale, risolvendo **le difficoltà che normalmente si riscontrano nell'uso delle classiche barre**.

Grazie ai telai si sfrutta tutto il volume interno della cella, aumentando di conseguenza la produttività e facilitando notevolmente la movimentazione dei salumi.

Facendo scorrere il telaio lungo apposite guide, ogni singolo salume può venir appeso o tolto singolarmente, senza dover spostare gli altri.





Per versione SYSTEM. Touch screen capacitivo da 7", a colori con grafica ed icone ad alta risoluzione.

Dimenticati manuali e istruzioni complicate!

Il touch screen della **gamma KLIMA AGING SYSTEM** è l'unico sul mercato con icone grafiche intuitive associate a programmi già impostati per ogni tipo di lavorazione. Per avviare il processo di stagionatura basterà semplicemente selezionare l'icona desiderata.



Per versione EASY. Facile e intuitivo.

Personalizza la tua produzione!

Hai l'esigenza di creare un programma personalizzato? **KLIMA AGING** dispone di una centralina facile ed intuitiva che ti permetterà di personalizzare e memorizzare ogni singola fase delle tue lavorazioni.

Telediagnosi e Telegestione

La tecnologia innovativa della telediagnosi e telegestione presente sui nostri **KLIMA** consente la **connessione da remoto alla centralina della macchina** per un monitoraggio sempre costante del prodotto posto in stagionatura o affinitura, assicurando affidabilità e qualità.

Ma non è tutto qui!

Tramite pc, tablet o smartphone è possibile effettuare, da remoto, un'ampia serie di operazioni come configurazioni, programmazioni e collaudi dei vari componenti.

Un esempio? Il cliente può variare la percentuale di umidità impostata anche se non si trova fisicamente di fronte alla macchina.

Inoltre, grazie alla presenza di un datalogger che registra continuamente alcuni parametri dell'armadio, è possibile consultare o scaricare, in formato excel, i dati relativi al funzionamento dell'impianto, per poter riscontrare alcune anomalie ed avere una tracciabilità dell'HACCP 24 ore su 24.

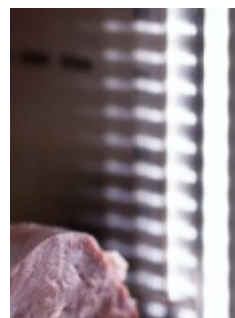


*Utilizzatore finale,
Stanislav
Simonyan,
appassionato
di stagionatura
- Spagna -*

"... Nonostante abbia già fatto più di dieci tipologie di insaccati, ho l'impressione che non abbia sfruttato nemmeno il 10% di quello che questo stagionatore può fare.

Il perfetto funzionamento in automatico ed il controllo da remoto di Klima Aging mi consentono di non dover passare tutto il tempo di fronte all'armadio ma, al contrario, mi permettono di viaggiare per il mondo sapendo che i miei salumi sono in buone mani ..."





Luci Led

Illuminazione a LED per garantire la massima visibilità in ogni angolo del maturatore. Le luci LED, oltre a **durare 3 volte in più rispetto ai tradizionali sistemi di illuminazione**, non scaldano e quindi non influenzano la temperatura all'interno dell'armadio durante l'utilizzo.



made in Italy
●○●

Minor consumo energetico



KLIMA AGING è dotato di un gruppo refrigerante monoblocco studiato ad hoc dai nostri tecnici per svolgere al meglio la funzione di stagionatura.

L'unità **refrigerante tropicalizzata**, ad alta efficienza ed in **classe climatica 5**, utilizza il **gas R290**, il **più efficiente ed ecologico** gas refrigerante presente

attualmente sul mercato.

Sebbene il costo, a livello produttivo, sia maggiore rispetto agli altri gas presenti in commercio, abbiamo deciso di utilizzare il gas R290 per fornire ai nostri clienti uno stagionatore ecologico, dai bassi consumi e tecnologicamente all'avanguardia.

Sempre **in un'ottica di contenimento dei costi energetici**, abbiamo deciso di effettuare gli **sbrinamenti tramite gas caldo** e di **isolare con ciclopentano** tutte le pareti di **KLIMA AGING**.

Più capacità interna... Maggior produttività!

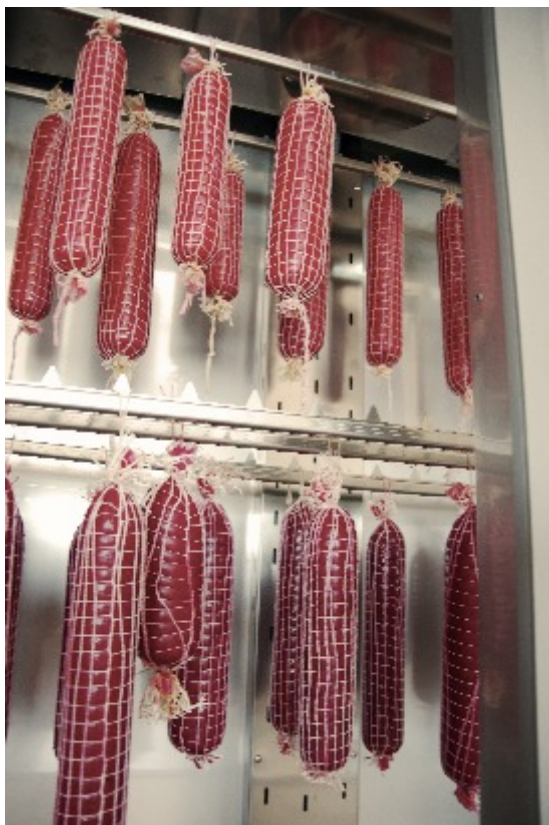
Nella scelta di un stagionatore professionale bisogna considerare attentamente anche la reale capacità di stoccaggio. L'apparecchiatura ideale è quella che permette, a parità di dimensioni, di usufruire di maggior spazio interno.

KLIMA AGING, rispetto ad altri stagionatori con le stesse dimensioni esterne, vanta una camera interna più spaziosa. Il volume è stato infatti ottimizzato al massimo installando un evaporatore a filo cielo nella parte superiore dell'armadio.

Una maggiore capacità interna si traduce in un uso più razionale, in maggior produttività ed in minori costi di produzione.



...scegliere **KLIMA AGING**
per risparmiare...



Stagionatura salumi vegani
con KLIMA AGING

Nessun limite stagionale alla produttività

Che si tratti di **insaccati o formaggi, di natura animale o di natura vegetale**, la produzione artigianale richiede la massima cura di ogni dettaglio.

Temperatura, umidità, ventilazione e durata devo essere gestite in ogni singola fase **per poter creare quel microclima unico capace di definire il sapore caratteristico, genuino e puro dell'alimento.**

Stagionatura e affinatura pretendono sempre determinate condizioni climatiche: per questo la produzione artigianale **deve seguire una certa stagionalità produttiva.**

In caso contrario, si andrebbe a influenzare negativamente il sapore stesso dei prodotti messi a stagionare.

Gli armadi **KLIMA AGING** risolvono questo problema perché sono capaci di **ricreare tutto l'anno un microclima unico**, ideale per ventilazione, temperatura e umidità.

KLIMA AGING garantisce a chiunque voglia produrre in proprio **un elevato standard qualitativo senza necessità di ricorrere a conservanti o additivi.**



Salumi e formaggi Vegani

.....

Zernike è sempre attenta alle nuove richieste del mercato. I nostri stagionatori **KLIMA AGING** sono **perfetti per soddisfare anche le esigenze** del mercato vegano che è in continua espansione.

Salumi e formaggi totalmente vegani richiedono lavorazioni e fermentazioni simili a quelle classiche con stagionature più o meno lunghe.

Ecco perché per **formaggi e salumi vegani** ci vuole una macchina professionale, capace di dare sicurezza all'utilizzatore, che può così controllare tutte le fasi del processo di stagionatura e affinatura utilizzando programmi **appositamente creati con icone dedicate**.



Affinatura di formaggi vegani
con KLIMA AGING



Icone per trasformazione
alimenti vegani



Su richiesta è possibile dotare KLIMA AGING di un particolare KIT che, mediante allaccio idrico, consente di affinare anche i formaggi più morbidi come la ricotta.



serie EASY

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
<i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	KAE700PV KAE700PVB KAED700PVB	KAE900PV KAE900PVB KAED900PVB	KAE1500PV KAE1500PVB KAED1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
Accessori di serie inclusi	2 telai appendi salumi da 36 denti 2 coppie guide inox	2 telai appendi salumi da 48 denti 2 coppie guide inox	4 telai appendi salumi da 36 denti 4 coppie guide inox

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.



serie SYSTEM

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	40/70 Kg*	50/80 Kg*	80/140 Kg*
<i>Acciaio Inox</i> <i>Color Nero</i> <i>Color Nero doppio vetro</i>	KAS700PV KAS700PVB KASD700PVB	KAS900PV KAS900PVB KASD900PVB	KAS1500PV KAS1500PVB KASD1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,05	kW 1,05	kW 1,80
Accessori di serie inclusi	3 telai appendi salumi da 36 denti 3 coppie guide inox	3 telai appendi salumi da 48 denti 3 coppie guide inox	6 telai appendi salumi da 36 denti 6 coppie guide inox

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.



Linea 500

SERIE 500 EASY

Capacità Kg min/max*	30/50 Kg* / KAE500PVB /
Acciaio Inox Color Nero Color Nero doppio vetro	
Dimensioni	665x745x1800h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,55
Accessori di serie inclusi	2 telai appendi salumi da 30 denti 2 coppie guide inox

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

ACCESSORI SU RICHIESTA

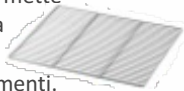
COPPIA GUIDE

Guide in inox con sistema antiribaltamento. Semplici da togliere e spostare.



GRIGLIA INOX

La griglia è il piano d'appoggio ottimale per permettere all'umidità e alla ventilazione di avvolgere gli alimenti.



ZOCCOLATURA per KLIMA

Zoccolatura amovibile in metallo da installare sotto al corpo del KLIMA adatta a coprirne i piedi.



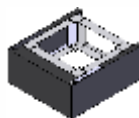
RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 2 con freno.



BASE per KLIMA 500

Base in metallo con pannelli color nero.
Dimensioni:
665x745x33h



TELAIO APPENDI SALUMI

Telai appendi salumi da 48 denti per modello 900 e da 36 denti per i modelli 700 e 1500.



SISTEMA GSM DI MONITORAGGIO

Modulo per invio chiamata di allarme e segnalazione anomalia.

(Disponibile solo per modelli System)



KIT.FOMO

Kit per chi ha necessità di affinare formaggi molli. Comprende:

- kit generatore di umidità
- kit filtro

(Disponibile solo per modelli System)

OXIGENKLIMA (brevettato)

Sistema programmabile di igienizzazione della camera interna.

(Disponibile solo per modelli System)





www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
commerciale@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy

KLIMA®



KLIMA MEAT

MATURARE la CARNE



ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

I vantaggi dei nostri brevetti



RIDUCI GLI SCARTI CON
UN SISTEMA UNICO DI
DIFFUSIONE DELL'ARIA



IGIENIZZA
SENZA L'USO DI
SOSTANZE CHIMICHE

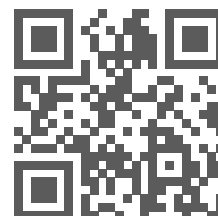


made in Italy
●○●



Chef
Artem Grigoriev,
FRESH MARKET 77
Mosca - Russia

"... grazie a KLIMA MEAT siamo la prima catena di supermercati in Russia che può offrire ai propri clienti carne frollata di ottima qualità ..."



Link al filmato



I PREGI DI UNA CARNE FROLLATA

✓ *Gusto intenso e deciso*

✓ *Tenerezza*

✓ *Succosità*

La garanzia *Made in Italy*

KLIMA MEAT è completamente progettato e costruito in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia.

Innovazione tecnologica, componenti, produzione, passione e qualità 100% italiana per ottenere una frollatura perfetta.



PROGETTATO E REALIZZATO
DA ZERNIKE

La qualità *Brevettata*

Nel progettare **KLIMA MEAT** ci siamo focalizzati nel ricreare il microclima ideale e quelle reazioni naturali, necessarie per la maturazione della carne, tradizionalmente sfruttate dall'uomo.

Partendo da questi presupposti abbiamo concepito **un maturatore unico** sul mercato, con una tecnologia intuitiva **che combina i nostri brevetti per la ventilazione, la sanificazione e l'ossigenazione delle carni.**



DETENTORE DI
DUE BREVETTI



GENECAND LE RESTAURANT - Ginevra - CH

Abbiamo avuto l'ambizione di creare un prodotto dalle elevate prestazioni, tecnologicamente all'avanguardia, ma al contempo di facile utilizzo.

E ci siamo riusciti!

KLIMA MEAT consente a chiunque di effettuare una **frollatura di qualità in perfetta biosicurezza**, rendendo questo processo facile da realizzare e alla portata di tutti.

Ristoranti, steak house, macellerie, agriturismi o supermercati potranno ora gestire autonomamente la frollatura delle proprie carni, fase decisiva per determinarne la qualità organolettica ed esaltarne il sapore e la tenerezza.

Dal design moderno e pulito, costruito in acciaio inox AISI 304 (adatto al contatto con i cibi in conformità

con la legislazione comunitaria CE), coibentato con ciclopentano per garantire il massimo isolamento termico, **KLIMA MEAT** è dotato di brevetti che lo rendono unico sul mercato.

Ogni funzione è visualizzata sul display touch screen con icone intuitive, da noi personalmente create, grazie alle quali è facile controllare e modificare tutte le fasi del processo e i parametri impostati.

La precisione del controllo elettronico consente una **gestione precisa di temperatura, umidità e ricircolo d'aria all'interno della camera** che, unito al **sistema di ossigenazione brevettato OxigenKLIMA**, permette di riprodurre le condizioni ideali per una **frollatura di qualità e in perfetta biosicurezza**, riducendo i pericoli di listeria, muffe indesiderate e sgradevoli odori.

KLIMA VISION

*... una proposta diversificata
per ogni esigenza ...*

I vantaggi del modello VISION



NON RICHIEDE L'ALLACCIO
ALLA RETE IDRICA

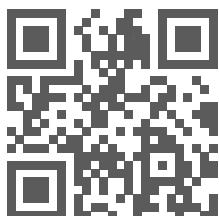


DIMENSIONI COMPATTE
MODELLO DA APPOGGIO

Vista del retro del modello KLIMA VISION



made in Italy
●●●



Link al filmato

KLIMA MEAT VISION è un armadio dalle linee innovative, **studiato per coloro che non hanno spazio sufficiente** ad accogliere un maturatore dalle dimensioni tradizionali, in particolare in termini di altezza. Dalle **forme più contenute**, questo armadio può infatti esser **posizionato in appoggio su un banco anche al centro della sala ristorante per regalare personalità e carattere al**

vostro locale.

Tutto ciò senza limitare la capacità contenitiva, che varia da un minimo di 60 kg ad un massimo di 130 kg. La dimensione contenuta del modello **KLIMA MEAT VISION**, ne permette il **facile inserimento in ambienti già esistenti**, come macellerie, dove gli spazi sono stretti e **dove non è presente la possibilità di allaccio alla rete idrica.**

Riduci gli scarti

.....

Una carne che non presenta una particolare carica batterica è sicuramente più appetibile all'occhio del consumatore rispetto a carni ricche di muffe.

I sistemi brevettati di ossigenazione e ventilazione montati sui nostri maturatori **sfruttano il potere dell'ossigeno attivo e della ventilazione uniforme per rendere inattivi i microrganismi e le muffe che alterano lo strato esterno delle carni** poste in frollatura.

Lo strato esterno delle carni frollate nel **KLIMA MEAT** si riduce solo a qualche millimetro e l'operatore **ha meno scarto nella fase di rifilatura e più carne da proporre ai propri clienti.**



**Titolare
Gianluca Nana,
ristorante MEAT & WINE
(migliore braceria
italiana nel 2018)
La Spezia- Italia**

"... nella frollatura la qualità la fa il tempo. KLIMA MEAT mi permette di gestire nel miglior dei modi il tempo e ottenere delle lunghe frollature, anche di un anno, con risultati fantastici sulla carne. KLIMA è una macchina robusta, costruita con materiali di qualità e in questi anni non mi ha mai dato problemi ..."

Riduci la perdita di peso

Per ridurre l'eccessiva perdita di peso che può presentarsi in determinate frollature, **KLIMA MEAT** è dotato di un esclusivo generatore di umidità. Con l'**Humidity Control** si ha una **gestione attiva e intelligente dell'umidità** che, al contrario di quanto avviene con gli altri maturatori presenti in commercio, **potrà esser regolata anche al rialzo in base alla tipologia di carne** in frollatura ed al risultato che si vuole ottenere.

Cosa significa?

Vuol dire che **KLIMA MEAT** è l'unico maturatore che **permette**, su certi tagli di carne posti in frollatura, di **non avere un calo peso superiore al 5%**.

Quando occorre il generatore di umidità?

- Quando si vogliono realizzare **maturazioni di lunga durata**, per contrastare l'eccessiva perdita di liquidi della carne.
- **Per frollare** determinate tipologie e pezzature di carne, in particolare **animali meno giovani che presentano una carne più dura**.
- **Per aggiungere umidità in camera** nel caso si utilizzi l'armadio con un quantitativo insufficiente di carne al suo interno.



Macellai



Hotel e
Ristoranti



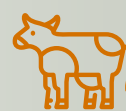
GDO



Agriturismi



Aziende
Agricole



Allevatori

La professionalità a portata di tutti



Guadagna

.....

KLIMA MEAT è per chiunque voglia guadagnare offrendo ai propri clienti un prodotto dal valore aggiunto.

Qualsiasi ristoratore o macellaio può inserire nel proprio locale un maturatore.

In poco spazio e con **poca spesa si può frollare in autonomia** la carne **sperimentando e diversificando**, in base alle proprie esigenze, **periodi diversi di maturazione**.

Con **KLIMA MEAT** il guadagno è garantito!

- ✓ **Avere il massimo controllo sulla qualità** della carne che si offre ai propri clienti.
- ✓ **Offrire** carne frollata **ad un prezzo più elevato** di quella fresca.
- ✓ **Non essere più vincolati** all'acquisto di carne già maturata dal proprio fornitore.
- ✓ Avere un maturatore che **funziona anche come complemento d'arredo** per donare personalità e carattere al locale.



Titolare
Michele Urgese,
LA BUONA ARROSTERIA
Ceglie Messapica- BR -
Italia

"... Klima Meat ci consente di ottenere una frollatura in perfetta biosicurezza, eliminando lo sviluppo di muffe ed aumentando la shelf-life dell'alimento. La carne maturata nel nostro Klima avrà sempre l'odore di carne fresca anche dopo mesi di frollatura ..."



Ristorante Bottega Ferramenta,
-Santarcangelo di Romagna- FC-



Supermercato Sole 365
Via Argine -Napoli-

Ventilazione omogenea per un microclima perfetto



Il sistema brevettato “V-O” di diffusione dell'aria all'interno dell'armadio, unico sul mercato, è uno dei dettagli che rende **KLIMA MEAT** il maturatore più innovativo del settore. La forometria asimmetrica dello schienale è stata studiata “ad hoc” mediante l'utilizzo di anemometri, al fine di garantire una ventilazione ed un'asciugatura omogenea su tutte le carni poste in frollatura. L'aria viene infatti canalizzata sia in orizzontale che in verticale per mantenere temperatura e umidità costanti in ogni angolo del maturatore e ricreare il microclima perfetto.

Non dovrete più movimentare le carni all'interno dell'armadio con evidenti vantaggi nell'organizzazione del lavoro.

Avrete inoltre una riduzione degli scarti: carne meno bagnata e con meno muffa consente di non dover continuamente rifilare le lombate.



Particolare della forometria irregolare dello schienale

Ossigena le carni, Igienizza la camera con OxygenKLIMA

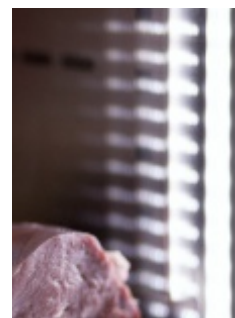


I nostri maturatori sono dotati di **OxygenKLIMA**, un dispositivo brevettato che grazie al naturale potere sanificante dell'ossigeno attivo consente di ottenere una frollatura in perfetta biosicurezza.

✓ **Ridurre** e tenere sotto controllo la presenza di **carica batterica e muffe** indesiderate.

- ✓ **Eliminare gli odori sgradevoli.** Una carne maturata anche 2 mesi nel **KLIMA MEAT** continuerà ad emanare l'odore di carne fresca.
- ✓ **Evitare pericolose contaminazioni** tra i molteplici tagli posti in frollatura che presentano condizioni di partenza disomogenee.
- ✓ **Igienizzare, senza l'utilizzo di prodotti chimici,** anche quelle parti difficili da raggiungere come il condotto di ventilazione interno e le parti del gruppo frigorifero.
- ✓ **Riossigenare le carni,** prelevando aria dall'esterno ed immettendo, in maniera dosata e controllata, ossigeno puro in camera.

Vista del retro del modello KLIMA MEAT con schienale in vetro



Luci Led

Illuminazione a LED per garantire la massima visibilità in ogni angolo del maturatore. Le luci LED, oltre a **durare 3 volte in più rispetto ai tradizionali sistemi di illuminazione**, non scaldano e quindi non influenzano la temperatura all'interno dell'armadio durante l'utilizzo.



made in Italy
●○●

Minor consumo energetico



KLIMA MEAT è dotato di un gruppo refrigerante monoblocco studiato ad hoc dai nostri tecnici per svolgere al meglio la funzione di frollatura. L'unità **refrigerante tropicalizzata**, ad alta efficienza

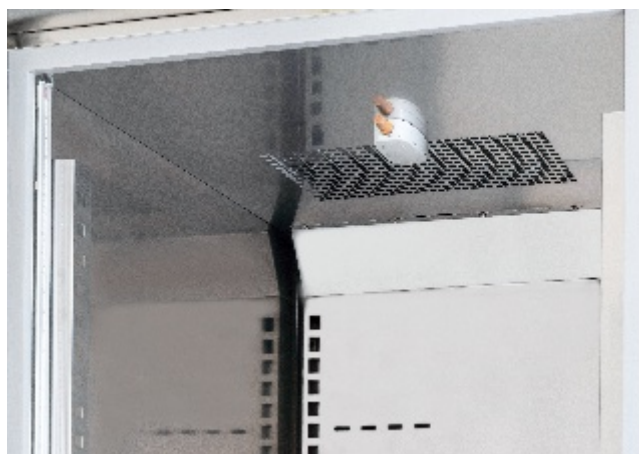
ed in **classe climatica 5**, utilizza il **gas R290**, il più **efficiente ed ecologico** gas refrigerante presente attualmente sul mercato.

Sebbene il costo, a livello produttivo, sia maggiore rispetto agli altri gas presenti in commercio, abbiamo deciso di utilizzare il gas R290 per fornire ai nostri clienti un maturatore ecologico, dai bassi consumi e tecnologicamente all'avanguardia. Sempre **in un'ottica di contenimento dei costi energetici**, abbiamo deciso di effettuare gli **sbrinamenti tramite gas caldo** e di **isolare con ciclopentano** tutte le pareti di **KLIMA MEAT**.

Più capacità interna... Maggior produttività!

Nella scelta di un maturatore professionale bisogna considerare attentamente anche la reale capacità di stoccaggio. L'apparecchiatura ideale è quella che permette, a parità di dimensioni, di usufruire di maggior spazio interno.

KLIMA MEAT, rispetto ad altri maturatori con le stesse dimensioni esterne, **vanta una camera interna più spaziosa**. Il volume è stato infatti ottimizzato al massimo installando un evaporatore a filo cielo nella parte superiore dell'armadio. Una maggiore capacità interna si traduce in un uso più razionale, in maggior produttività ed in minori costi di produzione.



...scegliere **KLIMA MEAT**
per risparmiare...



Per versione SYSTEM. Touch screen capacitivo da 7", a colori con grafica ed icone ad alta risoluzione.

Dimenticati manuali e istruzioni complicate!

Il touch screen della **gamma KLIMA MEAT SYSTEM** è l'unico sul mercato con icone grafiche intuitive associate a programmi già impostati per ogni tipo di lavorazione. Per avviare il processo di frollatura basterà semplicemente selezionare l'icona desiderata.



Per versione EASY. Facile e intuitivo.

Personalizza la tua produzione!

Hai l'esigenza di creare un programma personalizzato? **KLIMA MEAT** dispone di una centralina facile ed intuitiva che ti permetterà di personalizzare e memorizzare ogni singola fase delle tue lavorazioni.

Telediagnosi e Telegestione

.....

La tecnologia innovativa della telediagnosi e telegestione presente sui nostri **KLIMA** consente la **connessione da remoto alla centralina della macchina per un monitoraggio sempre costante** della carne posta in frollatura, assicurando affidabilità e qualità.

Ma non è tutto qui!

Tramite pc, tablet o smartphone è possibile effettuare, da remoto, un'ampia serie di operazioni come configurazioni, programmazioni e collaudi dei vari componenti.

Un esempio? Il cliente può variare la percentuale di umidità impostata anche se non si trova fisicamente di fronte alla macchina.

Inoltre, grazie alla presenza di un datalogger che registra continuamente alcuni parametri dell'armadio, è possibile consultare o scaricare, in formato excel, i dati relativi al funzionamento dell'impianto, per poter riscontrare alcune anomalie ed avere una tracciabilità dell'HACCP 24 ore su 24.

**Proprietari
del Ristorante,
DUE CIPPI
Saturnia - GR**



"... dal lato estetico, gli armadi KLIMA sono veramente belli ma la cosa che più apprezzo è la possibilità di poter personalizzare totalmente la frollatura: ci sono tanti parametri su cui posso agire, a differenza di altre celle che hanno solo programmi standard. Con KLIMA posso regolare tutto, perfino aumentare o togliere l'umidità, che è la cosa più comoda. Nonostante lavori sempre a pieno carico, con frollature lente, anche di 100 giorni, con KLIMA MEAT riesco ad ottenere una carne molto delicata. Regolando ventilazione, umidità e temperatura ho servito anche carne di oltre 150 /200 giorni di frollatura ed era praticamente perfetta..Mi è cambiato il mondo!..."



Ipermercato E.LECLERC,
- Ferney - Voltaire - Svizzera



serie EASY

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	50/130 Kg* KME700PV KME700PVB KMED700PVB	60/180 Kg* KME900PV KME900PVB KMED900PVB	100/260 Kg* KME1500PV KME1500PVB KMED1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 0,40	kW 0,40	kW 0,70
Accessori di serie inclusi	4 griglie rilsan 4 coppie guide inox Oxygenklima	4 griglie rilsan 4 coppie guide inox Oxygenklima	8 griglie rilsan 8 coppie guide inox Oxygenklima

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.



serie SYSTEM

	LINEA 700	LINEA 900	LINEA 1500
Capacità Kg min/max*	50/130 Kg* KMS700PV KMS700PVB KMSD700PVB	60/180 Kg* KMS900PV KMS900PVB KMSD900PVB	100/260 Kg* KMS1500PV KMS1500PVB KMSD1500PVB
Dimensioni	740x850x2115h	920x800x2115h	1460x850x2115h
Voltaggio	230V/50/1	230V/50/1	230V/50/1
Potenza	kW 1,20	kW 1,20	kW 1,50
Accessori di serie inclusi	4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	4 griglie inox 4 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima	8 griglie inox 8 coppie guide inox Kit filtro Oxygenklima

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.



Linea VISION

Capacità Kg min/max*	60/120 Kg*
Acciaio Inox Color Nero Color Nero doppio vetro	/ / KMVE
Dimensioni	1100x765x1390h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,40
Accessori di serie inclusi	2 griglie inox 2 coppie guide inox Oxygenklima

SERIE VISION SYSTEM

Capacità Kg min/max*	60/120 Kg*
Acciaio Inox Color Nero Color Nero doppio vetro	/ / KMVS
Dimensioni	1100x765x1390h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,40
Accessori di serie inclusi	3 griglie inox 3 coppie guide inox Oxygenklima

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.

Linea 500

Capacità Kg min/max*	50/100 Kg*
Acciaio Inox Color Nero Color Nero doppio vetro	/ / KME500PVB
Dimensioni	665x745x1840h
Voltaggio	230V/50/1
Potenza	kW 0,55
Accessori di serie inclusi	3 griglie inox 3 coppie guide inox Oxygenklima

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

* Capacità consigliata per un corretto funzionamento

ACCESSORI SU RICHIESTA

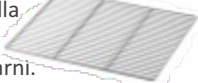
COPPIA GUIDE

Guide in inox con sistema antiribaltamento. Semplici da togliere e spostare.



GRIGLIA INOX o RILSAN

La griglia è il piano d'appoggio ottimale per permettere all'umidità e alla ventilazione di avvolgere le carni.



BASE per KLIMA VISION

Base armadiata contenitiva in metallo con pannelli color nero. Dimensioni: 1100x765x800h.



RUOTE

Kit di ruote con cuscinetto di cui 1 con freno.



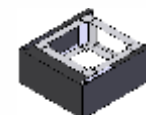
MISURATORE PH

Misuratore esterno pH con custodia, per la massima flessibilità e affidabilità.



BASE per KLIMA 500

Base in metallo con pannelli color nero. Dimensioni: 665x745x33h



SISTEMA GSM DI MONITORAGGIO

Modulo per invio chiamata di allarme e segnalazione anomalia.
(Disponibile solo per modelli System)



GANCERA

Gancera in tubolare inox con due ganci scorrevoli per appendere le lombate.



ZOCOLATURA per KLIMA

Zoccolatura amovibile in metallo da installare sotto al corpo del KLIMA adatta a coprirne i piedi.



CARTELLINO SEGNA PREZZO

Cartellino rigido con spillo su cui poter scrivere i riferimenti e il prezzo della carne posto in frollatura.





www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
commerciale@zernike.it
Skype: zernikeskype



made in Italy

KLIMA®



La *migliore*
qualità di
lavaggio con il
massimo
risparmio



Multi Wash

... la lavautensili polivalente
dai grandi risultati ...

Vantaggi rispetto al lavaggio manuale



ELIMINA LA FASE DI AMMOLLO



ELIMINA LA FASE DI
DISINCROSTAZIONE MANUALE



RISPARMIA MANODOPERA



RISPARMIA ACQUA, ENERGIA
ELETTRICA, DETERGENTE



RAGGIUNGE TUTTE LE PARTI
DEGLI UTENSILI



EVITA LA
CROSS-CONTAMINATION



made in Italy
●○●

Multi Wash è una lavautensili che rappresenta alla perfezione la mission di Zernike: **migliorare e facilitare il lavoro nelle cucine professionali.**

Ci siamo confrontati con chef, pasticceri, panificatori e abbiamo ascoltato le loro richieste per progettare una lavautensili che liberi

le risorse sprecate in mansioni costose, non appaganti e che non portano risultati soddisfacenti. Con **Multi Wash** si può ora in grado di lavare e **disincrostare qualsiasi utensile** o componente asportabile, **indipendentemente dal tipo di materiale.**

Multi Wash è unica!

Il grasso e le incrostazioni carbonizzate, potenzialmente pericolose per la salute dei clienti, sono conseguenze inevitabili del lavoro in cucina, ma il lavaggio perfetto e l'igienizzazione di tutti gli utensili richiede tempo, è costoso e comporta uno spreco notevole di acqua, detersivo e soprattutto di manodopera.

La lavautensili **Multi Wash** è l'unico sistema di lavaggio a **immersione** con detergente specifico che, oltre a teglie e pentole, **consente di lavare, sgrassare, disincrostare e igienizzare nel pieno rispetto delle normative HACCP** qualsiasi utensile o componente asportabile che non può essere lavato meccanicamente come i filtri cappa, le griglie o le teglie in alluminio e i taglieri in polietilene.

Proprietario
Valerio Flavia,
ROSTICCERIA
- Breganze - VI
Italia



"... come gastronomia usiamo molte teglie in alluminio e con il Multi Wash riesco a pulirle perfettamente. Ho riscontrato una notevole riduzione del tempo dedicato al lavaggio e anche un risparmio nell'utilizzo di detersivi ..."

La garanzia Made in Italy



PROGETTATO E
REALIZZATO
DA ZERNIKE

Multi Wash è completamente progettata e costruita in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia. **Innovazione tecnologica, componenti, produzione, passione e qualità 100% italiana per ottenere un lavaggio perfetto.**

La qualità Brevettata



DETENTORE DI
DUE BREVETTI

Nel 1999 Zernike presenta al mercato italiano **Multi Wash: la prima lavautensili polivalente con sollevamento manuale del cestello**. Nel 2009 viene depositato il **brevetto per il dispositivo di sollevamento automatico** del cestello per render la macchina sempre più funzionale e facile da usare. Oggi abbiamo fatto un restyling importante e reso **Multi Wash** ancor più lineare e moderna, **migliorando le prestazioni, i consumi e semplificando le operazioni di manutenzione.**



Ottenere il massimo su ogni tipo di prodotto



Teglie per panifici e pasticcerie

Date le loro grandi dimensioni e i differenti formati, le teglie senza rivestimento anti-aderente utilizzate nelle pasticcerie e panetterie richiedono macchine con sistemi di lavaggio ad hoc o il lavaggio manuale.

Con **Multi Wash** ti basterà un'unica macchina per soddisfare tutte le tue esigenze.



Griglie

Pulire le griglie richiede molto tempo e fatica. Occorre tenerle in ammollo diverso tempo e sfregarle manualmente con pagliette abrasive. Questo metodo, oltre ad essere faticoso e lungo, non porta mai a buoni risultati di pulizia e igiene. Il lavaggio ad immersione con **Multi Wash** ti fa evitare tutto questo lavoro.



Tutti i tipi di utensili

Multi Wash lava e igienizza qualsiasi componente amovibile come filtri, bruciatori, griglie da cucina e da forno, componenti di apparecchiature di cottura, oltre a tutti i tipi pentolame e teglie.

Non avrai più bisogno di proteggere i piani di cottura per evitare le incrostazioni difficili da rimuovere.



Filtri cappa

La difficile pulizia dei filtri della cappa è causa del deposito di grasso che può così sgocciolare sul piano, causare cattivi odori, mal funzionamento dell'impianto o addirittura incendi.

Con **Multi Wash** eviterai tutto questo.



Cestelli e schidioni

Pulire efficacemente spiedi, schidioni e cestelli è un'operazione praticamente impossibile. Neanche raschiando a mano si riescono ad eliminare tutte le incrostazioni. **Multi Wash** rimuove totalmente lo sporco da ogni interstizio ed angolo.



Tutti i tipi di materiale

Non solo inox ma anche ghisa, rame, polietilene e soprattutto alluminio.

Multi Wash è l'unica tecnologia che pulisce a fondo il pentolame in alluminio, non lo ossida e non lo annerisce riportando la pentola usata all'antico splendore.



Stampi per panetteria e pasticceria

Data la particolarità delle forme e del materiale, questi stampi richiedono molta cura nel lavaggio e con il tempo le incrostazioni si stratificano diventando sempre più complicato lavarli e usarli.

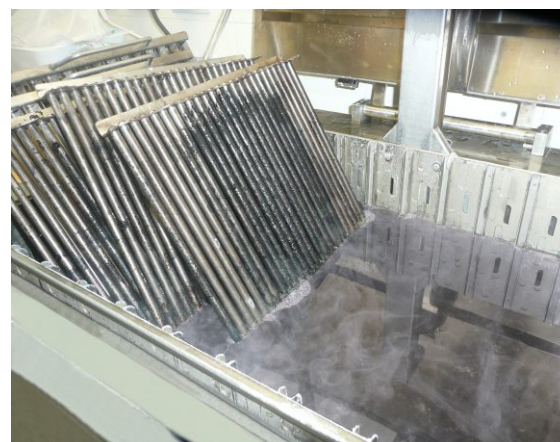
Multi Wash è in grado di eliminare lo sporco anche dagli angoli più piccoli, portando gli stampi allo splendore iniziale.



Polietilene

Con il tempo i taglieri si logorano e formano sulla superficie quelle tipiche incisioni da taglio, dove si annidano elevate cariche batteriche difficili da rimuovere e da disinfettare.

Multi Wash lava e igienizza i materiali, cosiddetti "bianchi", perché la soluzione penetra nei tagli, rimuovendo lo sporco.



Un detergente unico!



CLEAN Detergent è un prodotto brevettato studiato "ad hoc" dai nostri ingegneri per massimizzare l'efficacia di lavaggio di **Multi Wash**, impedendo la contaminazione incrociata e disinfettando gli utensili trattati.

La sua speciale formula garantisce un'efficacia costante e inalterata per la durata di un mese.

CLEAN Detergent non è caustico, non rilascia residui pericolosi per gli usi alimentari, rispetta l'ambiente e la salute dell'uomo.

I tre fattori chiave che garantiscono una perfetta igienizzazione:

1. *Un detergente che non lasci residui chimici pericolosi.*
2. *Una temperatura dell'acqua non inferiore a 80°C e costante per tutto il lavaggio.*
3. *Un tempo di lavaggio sufficiente a trasferire il calore dell'acqua alle pentole.*

Pratica

Non occorre più strofinare a mano gli utensili sporchi utilizzando spugne o pagliette abrasive che risultano essere poco igieniche e fonte di cross-contaminazione.

Dopo un ciclo di lavaggio di pochi minuti sarà sufficiente risciacquare gli oggetti con acqua corrente.

Con **Multi Wash** puoi lavare 24 ore su 24 senza interruzioni.

Efficace

Sgrassa in profondità ed elimina anche le più pesanti e vecchie incrostazioni carbonizzate, riportando l'utensile all'antico splendore.

Non corrode né annerisce l'alluminio.

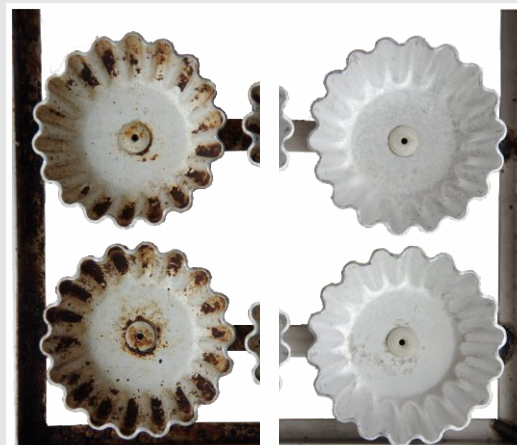
Personale più sereno

Il personale non dovrà più rimanere chinato per ore a strofinare utilizzando prodotti chimici tossici e nocivi.

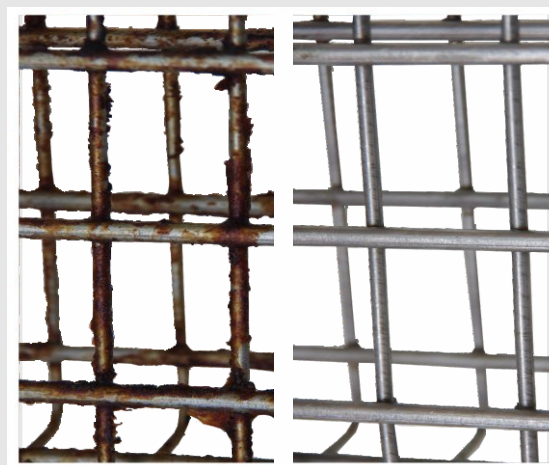
Meno fatica e meno lavoro ingrato contribuiscono ad una **maggiore efficienza del personale** e ad un clima di lavoro sereno.



PRIMA e DOPO: teglia in alluminio totalmente incrostata



PRIMA e DOPO: stampo in alluminio per pasticceria



PRIMA e DOPO: Schidione per cuocere il pollo



Manager
Panagiotis Adamopoulos,
GEFSINUS CONTRACT
Catering Group
- Grecia -

"... Da quando utilizziamo la MW Gastronomy nelle nostre sedi produttive siamo stati in grado di dimezzare il tempo di lavaggio dei nostri vassoi gastronomici. Inoltre non è più necessario metterli in ammollo prima del lavaggio, riducendo significativamente il costo della manodopera. I nostri obiettivi sono stati raggiunti: meno manodopera, meno spreco di acqua e maggior produttività!

Raccomandiamo fortemente, senza ogni minimo ripensamento, la MW Gastronomy come una soluzione davvero efficiente! ..."



Multi Wash

... un risparmio tangibile...

Risparmia acqua. La vasca del **Multi Wash** viene riempita una sola volta per tutta la durata del ciclo produttivo e la soluzione mantiene la stessa efficacia dal primo all'ultimo giorno.

Risparmia spazio. Quando si parla di lavaggio delle pentole si pensa inevitabilmente alle lunghe fasi di pre-ammollo per ammorbidire le incrostazioni. Con **Multi Wash** questo passaggio non sarà più necessario e non dovranno più essere impegnate vasche dedicate, con un notevole risparmio di spazio.

Risparmia sui costi del personale. Niente più costi per addetti, impiegati per ore, al lavaggio e allo sfregamento manuale delle incrostazioni dalle pentole e teglie. **Multi Wash** lavora in autonomia senza l'ausilio del personale che potrà quindi dedicarsi ad altre mansioni.

Risparmia energia. **Multi Wash** è progettata per ridurre al minimo i consumi energetici e le dispersioni di calore. Grazie all'elevato isolamento e alla tecnologia di riscaldamento utilizzata, la temperatura dell'acqua viene sempre mantenuta costante con bassissimi consumi energetici.

Riduci l'uso di prodotti chimici. Grazie a **Multi Wash** puoi dire basta a tutti i prodotti chimici pericolosi normalmente utilizzati, come la soda caustica.

Risparmia tempo. La durata del lavaggio può variare mediamente dagli 8 ai 15 minuti, in base al grado di incrostazione delle attrezzature. Tuttavia, in un'ottica di pulizia straordinaria di alcuni componenti asportabili della cucina, è possibile organizzare lavaggi prolungati di notte, con un notevole risparmio di tempo durante l'orario lavorativo.



Funzionamento: Semplicità d'uso



Il **Multi Wash** scalda l'acqua e la mantiene alla temperatura costante di 80°C in piena economia e sicurezza.



Si aggiunge il **CLEAN detergent** ottenendo una soluzione efficace per 28 giorni.



Si immergono gli utensili da disincrostare. I tempi di immersione possono variare in funzione del tipo di metallo e incrostazione.



Si imposta il ciclo di funzionamento desiderato fino a un massimo di 28 giorni.



Lo svuotamento e il ricarica della nuova acqua avvengono automaticamente.

***Dimenticati manuali
e istruzioni
complicate!***

La centralina del **Multi Wash** si è rinnovata per rendere l'uso dei programmi facile, intuitivo e permettendovi di **comprendere facilmente i diversi passaggi da effettuare.**

Vantaggi pratici a cui non potrai più rinunciare

Sistema di sollevamento manuale



I modelli **Multi Wash** dispongono di pratici ganci che rendono molto agevole il sollevamento manuale del cestello.



made in Italy

Alta tecnologia, i migliori componenti

Componenti di elevata qualità e un processo produttivo controllato garantiscono i più alti standard di affidabilità:

- Macchina costruita in acciaio inox AISI 304.
- Vasca isolata termicamente per garantire il mantenimento costante della temperatura.
- Circuito termo/idraulico a comparti separati, studiati per semplificare le operazioni di manutenzione.

Sistema di sollevamento automatico



I modelli **MW-UP** sono dotati di due attuatori che sollevano automaticamente il cestello. Tutta la comodità con il minimo sforzo.



Cestello con guide porta teglie



Su richiesta è possibile ordinare il cestello con speciali guide di sostegno per le teglie. In questo modo potrai lavare perfettamente il più alto numero di teglie.



made in Italy

MW-EKO

*... nuova linea del Multi Wash
a tua misura ...*



Centro produzione
pasti, VERLATA
- Villaverla - VI
Italia

*"... Grazie al Multi Wash sto ottenendo
un risparmio di acqua, di detersivo e
soprattutto di tempo dedicato al
lavaggio. Inoltre ora sono più tranquilla
perché non ho più brutte sorprese alla
prova tampone per l'HACCP ..."*



made in Italy
●○●

La gamma **Multi Wash** si è arricchita con la nuova linea **MW-EKO**, progettata per le piccole utenze dove il carico di lavoro è modesto ma vi è comunque necessità di avere un sistema di lavaggio polivalente.

La linea **Multi Wash** si compone di soli **3 modelli**, tutti a sollevamento manuale, dalle misure studiate per essere perfettamente integrabili con i

moduli delle cucine in linea.

Due modelli di **Multi Wash EKO** hanno la medesima capacità di carico ma si differenziano in base all'orientamento della vasca di lavaggio.

Questo dà la possibilità al cliente di scegliere il modello che più si addice allo spazio disponibile nella propria cucina o laboratorio.

Tutta la modularità per esigenze diverse

modelli Multi Wash STD

	MW STD 3	MW STD 4
Capacità vasca Lt	230	360
Teglie GN 1/1 - h 6,5 cm	7*/14**	13*/26**
Teglie GN 2/1 - h 6,5 cm	8	12
Teglie 60x40 - h 2 cm	28	50
Teglie 60x80 - h 2 cm	/	25
Teglie 60x80 - h 3 cm	/	17
Dim. esterne con coperchio chiuso	847x700x960h	1175x700x980h
Dim. esterne con coperchio alzato	847x700x1580h	1175x700x1590h
Consumo detergente/mese	3 scatole	4/5 scatole
Alimentazione / Potenza	1-230V - kW 2,5	1-230V - kW 3,1
Dotazioni di serie	- Cesto standard - Pompa di ricircolo - Tubi carico/scarico	- Cesto standard - Pompa di ricircolo - Tubi carico/scarico
Dotazioni opzionali	- Kit pompa di scarico - Kit doccetta esterna - Guide supporto teglie	- Realizzazione trifase - Kit pompa di scarico - Kit doccetta esterna - Guide supporto teglie

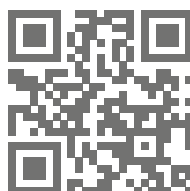
* con cesto senza guide porta teglie
** con cesto con guide porta teglie

modelli Multi Wash UP

	MW 4 UP	MW GAST UP
Capacità vasca Lt	370	500
Teglie GN 1/1 - h 6,5 cm	24	34
Teglie GN 2/1 - h 6,5 cm	12	17
Teglie 60x40 - h 2 cm	50	70
Teglie 60x80 - h 2 cm	25	25
Teglie 60x80 - h 3 cm	17	17
Dim. esterne con coperchio chiuso	1330x700x1020h	1710x700x1020h
Dim. esterne con coperchio alzato	1330x700x1650h	1710x700x1650h
Consumo detergente/mese	5 scatole	6 scatole
Alimentazione / Potenza	3F+N - kW 5	3F+N - kW 5
Dotazioni di serie	- Cesto con guide teglie - Pompa di ricircolo - Tubi carico/scarico	- Cesto con guide teglie - Pompa di ricircolo - Tubi carico/scarico
Dotazioni opzionali	- Kit pompa di scarico - Kit doccetta esterna	- Kit pompa di scarico - Kit doccetta esterna

modelli Multi Wash EKO

	MW 1 EKO	MW 2 EKO	MW 3 EKO
Capacità vasca Lt	125	180	228
Teglie GN 1/1 - h 6,5 cm	10	14	12
Teglie GN 2/1 - h 6,5 cm	/	7	5
Teglie 60x40 - h 2 cm	16	20	32
Teglie 60x80 - h 2 cm	/	/	16
Teglie 60x80 - h 3 cm	/	/	11
Dim. esterne con coperchio chiuso	540x700x875h	890x600x875h	1040x580x930h
Dim. esterne con coperchio alzato	540x700x1470h	890x600x1340h	1040x580x1354h
Consumo detergente/mese	2 scatole	3 scatole	3 scatole
Alimentazione / Potenza	1-230V - kW 2	1-230V - kW 2	1-230V - kW 2
Dotazioni di serie	- Cesto standard	- Cesto standard	- Cesto standard
Dotazioni opzionali	- Kit pompa di scarico - Kit doccetta esterna	- Kit pompa di scarico - Kit doccetta esterna	- Kit pompa di scarico - Kit doccetta esterna



Link al video





www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
commerciale@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy

Multi Wash





Igienizza e deodora un ambiente in pochi minuti
Prolunga la shelf life dei prodotti alimentari

ZERNIKE
ALTERNATIVE HOUSEHOLD SOLUTIONS

Made in Italy

**Igienizza proteggendo
la tua salute da
sostanze chimiche
usando la forza della
natura**

**Preserva il pianeta per
i tuoi figli**

Ozonclean è l'unica tecnologia per igienizzare e deodorare gli ambienti che non utilizza **alcuna sostanza chimica** a differenza delle soluzioni comunemente usate, comprese quelle di ultima formulazione che riportano i marchi "Ecolabel".

Ozonclean non è chimico. Non inquina l'ambiente e non è pericoloso per la salute di chi lo utilizza.

Ozonclean usa **l'ossigeno naturalmente presente** nell'aria e lo trasforma in un potente agente igienizzante e deodorizzante senza rilasciare residui nocivi o dannosi che richiederebbero anni per essere smaltiti dall'ecosistema.

Proteggi la salute dei tuoi clienti e dei tuoi collaboratori, scegli di non esporli inutilmente a rischi chimici.

SOSTANZE	PUO' DANNEGGIARE
Tensioattivi anionici	La pelle e i polmoni
Tensioattivi non anionici	Il sistema endocrino
Solventi	Il sistema respiratorio
Conservanti	Il sangue
Fragranze	I polmoni e il sistema nervoso



LO SAI CHE:

"Sostanze pericolose (vale a dire qualsiasi sostanza liquida, gassosa o solida che costituisce un rischio per la salute o la sicurezza dei lavoratori) sono riscontrabili in quasi tutti gli ambienti di lavoro. L'esposizione a sostanze chimiche possono danneggiare la salute con conseguenze che vanno da lievi irritazioni di occhi e cute fino ad asma, disturbi della riproduzione, difetti congeniti e tumore. Questi effetti possono verificarsi sia dopo un'unica breve esposizione alla sostanza pericolosa, sia dopo esposizioni multiple, che danno luogo a un accumulo di sostanze pericolose nell'organismo."

(EU-OSHA - European Agency for safety and health at work)

Più valore alla tua attività

Un ambiente fresco e igienizzato costituisce un vero e proprio valore aggiunto, un distintivo che crea una immediata impressione positiva nei clienti.

Meno prodotti chimici

Nella tua attività potrai da subito ridurre la quantità di prodotti chimici per l'igienizzazione e la sanificazione, eliminandone sia i costi, sia i problemi di corretto stoccaggio.

Meno costi

In soli pochi minuti igienizzi una stanza di decine di metri quadrati. Paghi solo il costo minimo dell'energia elettrica utilizzata.

Prolunga la shelf life

Allunga la durata di conservazione dei prodotti alimentari trattati senza alterarne il gusto e preservando le qualità organolettiche.

Meno manodopera

Ozonclean è programmabile e lavora in completa autonomia. Richiede all'operatore poco impegno, riducendo tempo e fatica per igienizzare.

Nessun ricambio

Non ha parti che si deteriorano con l'uso, quindi non necessita né di manutenzione né di ricambi.



Perché scegliere Ozonclean?



Ozonclean rappresenta la soluzione perfetta per igienizzare e deodorare in modo ecocompatibile senza utilizzare sostanze chimiche inquinanti e dannose per l'uomo ottenendo risultati superiori:

Uccide il 99,98% di tutti i virus presenti su tutte le superfici e gli oggetti dell'ambiente trattato, compresi i tessuti.

Deodora l'aria neutralizzando qualsiasi odore sgradevole e persistente.

Allontana gli insetti

Già da diversi anni, oltre ai nostri Ozonclean, sono presenti in commercio altre macchine per la produzione d'ozono. Ma oggi, la **nuova gamma di Ozonclean**, di **progettazione e realizzazione italiana**, adotta una tecnologia avanzata migliore, in termini di sicurezza e di produttività, anche rispetto ai nostri modelli precedenti.

I nuovi modelli Ozonclean sono più maneggevoli, più leggeri, più sicuri, più potenti e affidabili. Macchinari ideali per mantenere cucine, laboratori alimentari, camere, uffici, palestre, bagni e tutti gli ambienti generalmente affollati igienizzati e protetti. E' la tecnologia **innovativa e più indicata** anche per **aumentare il tempo di conservazione** dei prodotti alimentari, la così detta **shelf life**.

Dietro ai nostri prodotti non c'è un semplice assemblatore di componentistica reperita a basso costo, bensì un'azienda dinamica che **progetta, brevetta, realizza** macchine professionali e che ha deciso di mantenere la **produzione in Italia** per garantire la totale affidabilità del prodotto.

Alcuni microrganismi che Ozonclean può distruggere

BATTERI

- ✓ Strep.Lactis 0'14"
- ✓ Staph.Aureus 0'10"
- ✓ Staph.Albus 0'10"
- ✓ Listeria Monocitogenes 0'11"
- ✓ Escherichia Coli 1'00"
- ✓ Salmonella Typi 3'00"
- ✓ Shigella Dissenteryae 1'00"
- Staphilococcus 10'00"

SPORE

- ✓ Pencillium Roqueforti 0'45"
- Aspergillum flavus 2'45"

VIRUS

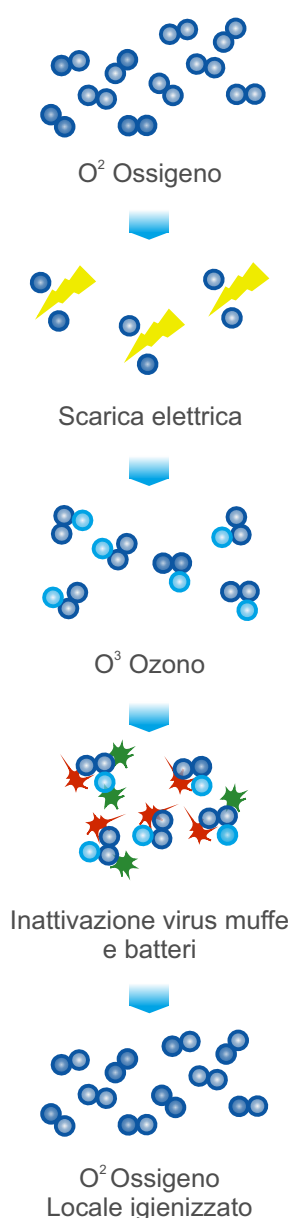
- ✓ Morbo del Legionario 19'
- ✓ Influenza 0'10"

Tabella indicativa dei tempi necessari per la distruzione di alcuni microorganismi.



Ozono. La forza è nell'aria

L'Ozono, molecola costituita da 3 atomi di ossigeno (O_3), è un gas che si forma naturalmente nella stratosfera concentrandosi a circa 25 km al di sopra del livello del mare. È un gas essenziale per la vita sul pianeta: schermo la terra da più del 90% delle radiazioni UV e ripulisce l'atmosfera dagli inquinanti. Tuttavia in vicinanza della superficie terrestre l'ozono è a livelli minimi rilevabili.



Come Ozonclean converte l'ossigeno nel più potente prodotto per igienizzare e deodorare

Generazione dell'ozono

Ozonclean sfrutta l'ossigeno naturalmente presente all'interno del locale.

Tramite una ventola, Ozonclean filtra l'aria facendola confluire all'interno della macchina, dove elettronicamente viene generato «l'effetto corona» che scinde le molecole di ossigeno in atomi singoli.

L'atomo di ossigeno si unisce naturalmente alla molecola libera, formandone una d'ozono. In soli pochi minuti Ozonclean genera così una **quantità tale di ozono in grado di saturare il locale.**

Igienizzazione e deodorazione

L'ozono è un gas naturale con un altissimo potere ossidante capace di **degradare e inattivare virus, eliminare batteri, funghi, muffe, e allontanare insetti** o altre forme viventi indesiderate come gli **acari**. Oltre a igienizzare a fondo, Ozonclean **distrugge le particelle di odori** presenti nei locali.

Nessun residuo da smaltire

L'ozono deve essere generato sul momento e non può essere conservato, poiché è un gas instabile. Proprio per la sua instabilità, l'atomo di ossigeno si stacca in pochi minuti dalla molecola e si ossida lasciando solo **l'ossigeno come unico residuo nell'ambiente.**

400E

Facile da trasportare

Facile da muovere grazie alla pratica maniglia. Forma compatta e solo 9 Kg di peso.

Semplice da utilizzare

Grazie alla centralina programmabile, basta impostare Ozonclean la prima volta perché lavori in completa autonomia nei giorni successivi.
5 programmi automatici preimpostati con possibilità di crearne altri personalizzati.

Flusso potente

Genera 4 Gr/h di ozono.
Igienizza ambienti in pochi minuti.



made in Italy
●○●

Robusto

Struttura in acciaio inox, per un uso professionale. Resistente e durevole.

DIMENSIONI	480x180x345 mm
PESO	9 Kg
POTENZA	400W - 230 V 50 Hz
PRODUZIONE	4 gr/h

CARATTERISTICHE:

- Modello mobile da asporto

IDEALE PER:

Sanificare fino a 65 m²*

Deodorizzare fino a 200 m²*

Camere di Hotel, cucine dei ristoranti, sale riunioni, piccoli laboratori di carni, pesce, salumi, pasticceria, spogliatoi e centri sportivi, locali di pregio dopo un servizio di catering.

* con altezza stanza di 3m

800E



DIMENSIONI	750x220x300h mm
PESO	16 Kg
POTENZA	600W - 230 V 50 Hz
PRODUZIONE	6 gr/h

CARATTERISTICHE:

- Modello mobile da asporto



made in Italy

Flusso potente

Genera 6 gr/h di ozono.

IDEALE PER:

Sanificare fino a 200 m²*

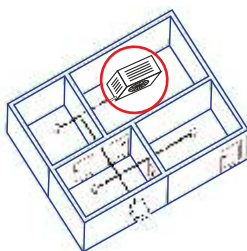
Deodorizzare fino a 500 m²*

Grandi ambienti pubblici, aree di stoccaggio alimentari, per trattamenti durante gli intervalli del ciclo produttivo nei locali di lavorazione nei vari settori alimentari.

* con altezza stanza di 3m

Comodo

Dotato di ruote per semplificare ogni spostamento.



Innovativo

Gestisci con una sola macchina, in modo indipendente, due locali separati anche di differente superficie.



made in Italy

BIGAIR

DIMENSIONI	660x440x1400h mm
PESO	95 Kg
POTENZA	750W - 850W - 950W
PRODUZIONE	8 - 16 - 24 gr/h

CARATTERISTICHE:

- Modello su ruote.
- Canalizzabile a più diffusori
- Disponibile in 3 taglie produttive
- Possibilità di gestione da remoto
- Canalizzabile per veicolare l'ozono

IDEALE PER:

Trattamento di laboratori di lavorazione alimentare, di celle frigorifere, di celle di stagionatura e/o conservazione, di silos e cisterne.

Nell'industria alimentare per sanificare gli alimenti e prolungarne la shelf life.

Il BIGAIR richiede un sopralluogo preventivo dei locali.

Ozonclean VS igienizzanti al cloro

L'ozono è una molecola caratterizzata da un potenziale ossidativo nettamente superiore a quello del cloro che viene comunemente usato nei prodotti igienizzanti.

Consente di ossidare ed inattivare numerosi composti organici (fenoli, benzene, trialommetani, pesticidi), inorganici (cianuri, solfiti, nitriti) e le biomolecole.

Ozonclean è conforme alle vigenti normative CEE ed è indispensabile nell'applicazione dell' H.A.C.C.P. - Legge 155/97

SOSTANZA	POTERE REDOX (V)
Ozono (O ³)	2,07
Cloro (Cl)	1,36

AZIONE	OZONO	CLORO
Odore	Nessuno	Sgradevole nell'acqua
Sapore	Nessuno	Sgradevole nell'acqua
Colore	Incolore	Tendente al giallo
Potere	Inferiore solo al fluoro	Ossidante Buono
Attività antivirale	Elevata	Praticamente nessuna
Attività antibatterica	Spettro di attività molto ampio	Molto variabile da specie a specie
Attività distruttiva sugli elminti	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su alghe e protozoi	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su miceti	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su spore e cisti	Elevata	Lieve
Attività distruttiva su microcontaminatori: fenoli, detergenti, coloranti, pesticidi	Elevata	Da nessuna a lieve
Attività su molecole organiche sgradevoli: odore e sapore	Elevata	Nessuna

“A differenza dei disinfettanti classici, (es. il cloro) che rilasciano residui inquinanti, l'ozono si decompone ad ossigeno; ciò potrebbe rappresentare un vantaggio per l'ambiente e per la salute evitando gli effetti collaterali.”

CNSA – Comitato nazionale per la
Sicurezza alimentare



Comunità Europea :In Europa l'utilizzo di ozono ai fini alimentari è stato introdotto nel 2003, per la disinfezione e sterilizzazione. Direttiva 2003/40/CE della commissione EFSA del 16 maggio 2003



Italia :Il Ministero della Sanità con protocollo del 31 Luglio 1996 n°24482, ha riconosciuto l'utilizzo dell'ozono nel trattamento dell'aria e dell'acqua, come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, spore, muffe ed acari.



USA: In ambito internazionale, la F.D.A. statunitense ha autorizzato l'uso dell'ozono nel 2001, definendolo valido metodo «GRAS» (Generally recognized as Safe).

BIGWATER

Semplice

2 tasti per cambiare la quantità di ozono disciolto e sanificare al meglio senza spreco di energia a seconda degli utilizzi.

Sicuro

Arresto automatico della produzione di ozono se non viene erogata acqua o se la portata dell'impianto è insufficiente.



Agile

Dotata di ruote per muoversi agilmente all'interno degli ambienti.

DIMENSIONI	440x1100x1200 mm
PESO	160 Kg
POTENZA	2Kw - 230 V 50 Hz
PRODUZIONE	16 gr/h
FLUSSO ACQUA	20 – 90 Litri min.
CONCENTRAZIONE OZONO	2 – 5 ppm

CARATTERISTICHE:

- Collegabile alla normale rete idrica
- Erogazione di acqua ozonizzata da 2 a 5ppm (20 -90 lpm)
- Arresto automatico della produzione di ozono se non viene erogata acqua o se la portata dell'impianto è insufficiente.

CE
made in Italy
●○●

IDEALE PER:

Le normali fasi di pulizia, con lo scopo di sanificare. Trattamento di linee di produzione automatica di prodotti alimentari, di laboratori di lavorazione alimentare, di linee di macellazione, di bagni e docce di comunità e palestre. Nell'industria alimentare per lavare e sanificare gli alimenti e prolungarne la shelf life.

Scopri quali vantaggi Ozonclean sa darti nel tuo settore



PUNTO DI FORZA:

La sanificazione
avviene su tutte le
superfici presenti
tessili comprese,
come tendaggi,
materassi, coperte e
divani

x
Uccide gli acari

x
Distrugge qualsiasi
odore latente
presente in ambiente

SETTORE TURISTICO

**Hotel - Resort, Agriturismi - B&B, Terme e Spa, Villaggi turistici
Turismo navale**

Durante un soggiorno, la pulizia e l'igiene sono le prime cose che il cliente nota e pretende quando entra in una camera o in un bagno.

Con Ozonclean potrai offrire un costante livello di sanificazione all'interno delle stanze e ambienti in genere, in modo da **fidelizzare subito il cliente con un impatto positivo**. Avere aria sempre fresca che profuma di pulito, libera da odori lasciati da altri ospiti, come fumo o odori stantii, è un dettaglio da non sottovalutare. Per il cliente sarà come se nessun altro abbia mai soggiornato in quella camera.

Una stanza fresca e decontaminata è uno **standard qualitativo che puoi offrire ai tuoi clienti con un basso dispendio di tempo e di denaro**.

Aumentare il confort degli ospiti è la migliore pubblicità che puoi fare alla tua attività.



Scopri sa darti

PUNTI DI FORZA:

Degrada ogni
inquinante

x

Uccide virus e batteri

x

Distrugge fumo e
odori sgradevoli

x

Raggiunge qualsiasi
punto all'interno del
locale

x

Non richiede una
costante manodopera
giornaliera

x

Garantisce il rispetto
delle normative
H.A.C.C.P

SETTORE RISTORAZIONE

Ristoranti - Pizzerie, Ristorazione collettiva, Centri cottura,
Gastronomie, Bar - Pub, Enotecche, Supermercati, Celle frigorifere
Produzione alimentari in genere

La qualità e la salubrità del cibo offerto, un ambiente igienizzato, fanno il successo di una attività ristorativa.

Ozonclean contrasta la crescita microbica e **distrugge i contaminanti, come batteri e muffe, responsabili della degradazione del cibo** e sempre presenti nelle cucine e nei locali di stoccaggio.

La materia prima alimentare preserva così le proprie qualità biologiche e la freschezza.

LO SAI CHE:

"Una cattiva manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria provoca la proliferazione e la diffusione degli agenti biologici negli ambienti chiusi. Ne consegue un rischio per i lavoratori di sviluppare la legionellosi. Alcuni sintomi accusati dai lavoratori che operano in ambienti chiusi, erroneamente attribuiti a malattie simil-influenzali, sono in realtà provocati da agenti biologici sviluppati in impianti di condizionamento non adeguatamente mantenuti."

(EU-OSHA - European Agency for safety and health at work)

quali vantaggi Ozonclean nel tuo settore



PUNTI DI FORZA:

**Allunga i tempi di
conservazione del
cibo**

x

**Riduce gli scarti
alimentari**

x

**Gli ambienti e le
superfici sono sempre
igienizzate**

x

**Garantisce il pieno
rispetto delle
normative HACCP
evitando di incorrere
in severe e pesanti
sanzioni**

SETTORE ALIMENTARE

**Industrie alimentari, Panifici - Pastifici - Gelaterie, Macellerie, Celle
Frigorifere, Pasticcerie, Trasporti alimentari navali, Settore enologico,
Trasporti refrigerati, Zootecnica**

Mantenere l'ambiente di produzione in sicurezza e un buon livello di conservazione degli alimenti, dalla prima fase di stoccaggio lungo tutta la filiera, è spesso una grande difficoltà.

Il primo problema è **controllare che le derrate alimentari non vengano infestate e contaminate da insetti portatori di virus** e di malattie facilmente trasmissibili all'uomo.

Ozonclean, usato regolarmente all'interno dei magazzini, contrasta la presenza di roditori, blatte, forbicine, scarafaggi, formiche, ragni, ecc. In questo modo potrai **stare tranquillo in caso di ispezioni sanitarie**, tra l'altro, **senza nessun impiego di manodopera** e di manutenzione ordinaria.



Scopri
sa darti

X

X

X

[illegible]

Ozonclean ti consente di decontaminare rapidamente qualsiasi superficie. Arriva in **tutti quei punti difficili da raggiungere o pulire ogni giorno**, dove microrganismi e batteri si annidano e si moltiplicano. Un esempio fra tutti: nei luoghi pubblici, i **canali di areazione degli impianti di condizionamento sono spesso i principali veicoli di malattie**.

Quali vantaggi Ozonclean nel tuo settore



PUNTI DI FORZA:

E' un gas naturale sicuro

**Non è né
infiammabile né
esplosivo**

E' più reattivo del cloro

**Distrugge virus e
batteri con un livello
di efficacia che supera
il 99,98%**

SETTORE SANITARIO

**Ospedali, Case di riposo e di cura, Ambulanze, Studi medici e dentistici,
Veterinari, Sale d'attesa, Ambienti sanitari in genere**

Ozonclean è l'unico sistema che igienizza gli **ambienti a scopo sanitario in totale sicurezza per l'uomo** e senza alcuna controindicazione.

A differenza del cloro, che ha un alto potere battericida ma non è in grado di distruggere ogni genere di microorganismo, l'ozono sterilizza l'aria da virus, muffe, funghi, ecc. Può essere usato **su tutte le superfici e attrezzature elettroniche**, inoltre, rispetto al cloro, non richiede particolari attenzioni nell'utilizzo.



www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
info@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy

Ozonclean



New
evolution

La più ***alta qualità*** di cottura
il ***massimo risparmio*** energetico



La numero UNO
nella cottura della piadina

L'innovazione Zernike non si ferma mai

Il centro Ricerca & Sviluppo è il cuore di Zernike, dove dal 1998 portiamo avanti la nostra missione: **realizzare soluzioni tecnologiche, efficienti e innovative per il mercato Ho.Re.Ca. e G.D.O.**

Crediamo che un'azienda votata all'innovazione tecnologica non debba fermarsi mai: **ogni cliente, ogni progetto, ogni intuizione fa parte di un percorso di crescita per realizzare macchinari unici e sempre più performanti.**

Nasce così **PiadaCooking Evolution**, la nuova generazione di piastre per la cottura di piadine, di pita, tortillas, ecc. **Qualità e affidabilità delle prestazioni, contenimento dei costi e igiene sono oggi portati ai massimi livelli, in un macchinario unico e brevettato.**

PiadaCooking Evolution è una piastra concepita **per cuocere a basse temperature**. L'innovativa tecnologia di riscaldamento indiretto con olio diatermico **abbatte notevolmente i consumi energetici**, riduce i fumi di cottura, quasi azzerandoli, **il calore immesso nell'ambiente circostante, ed esalta il gusto delle pietanze** mantenendole più sane e senza bruciature.

PiadaCooking Evolution è progettato e realizzato **interamente in Italia**, un dettaglio di qualità che significa sicurezza.

Inoltre, **PiadaCooking Evolution** è stato sottoposto a importanti stress test che ne confermano la totale affidabilità.

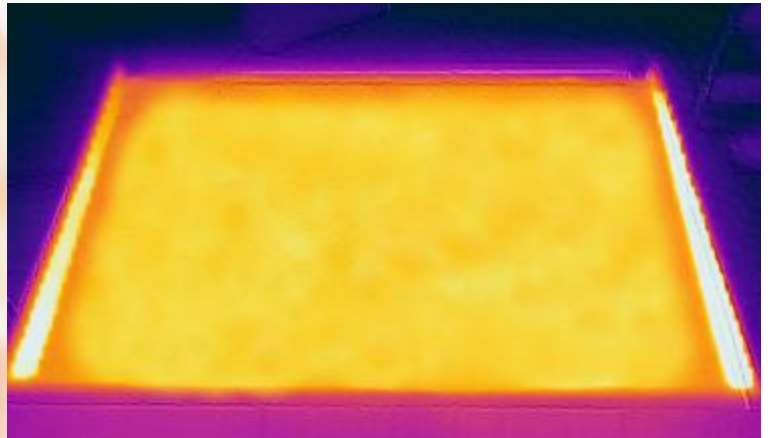


Mantenendo le stesse linee pulite e sinuose, che hanno reso **PiadaCooking** stilisticamente inconfondibile, pratico da usare e facile da pulire, ne abbiamo completamente ridisegnato la parte meccanica.

Rinnovato nella struttura interna, PiadaCooking Evolution garantisce un'assoluta affidabilità, anche nelle più gravose condizioni di lavoro.

Riduzione dei consumi

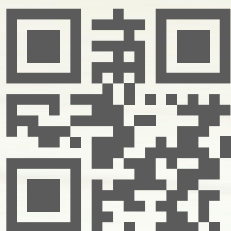
Con le modifiche strutturali apportate, *Piadacooking Evolution* migliora le prestazioni, **abbassando di un ulteriore 15%** i consumi di energia, ed incrementandone l'efficienza.



* Piadacooking Evolution fotografato con dispositivo termografico di rilevamento calore. Dall'immagine, scattata al raggiungimento della temperatura impostata, si nota la grande uniformità su tutta la superficie del piano.

Funzioni aggiuntive *novità*

Numerose **funzioni aggiuntive** sono state **integrate nel display**, per soddisfare ogni esigenza dell'operatore: dall'avviso di pulizia ordinaria, al conta cicli operativi, alla possibilità di preimpostare i programmi di lavoro.



Link al filmato



Piadine in cottura sul Piadacooking Evolution. L'operatore riesce lavorare sulla piastra senza la preoccupazione di scottarsi.

Abbiamo a cuore la tua salute...

Piadacooking Evolution è la nuova generazione di piastre per cuocere a bassa temperatura piadine e tanti altri prodotti come pita e tortillas.

Due suoi grandi vantaggi per chi cucina sono **i bassi consumi energetici**, nel rispetto dell'ambiente e del portafoglio, **e la minima rifrazione della piastra**, a tutela della salute dell'operatore.

Riscaldata uniformemente dal liquido diatermico, Piadacooking Evolution ha un'infrarosso ed un **calore emanato molto bassi, che non irradiano l'operatore, diminuendo notevolmente i livelli di surriscaldamento dell'ambiente di lavoro e i danni potenziali per chi si occupa della postazione di cottura.** Personale senza stress!

Pensando alle alte temperature estive, soprattutto in pausa pranzo, **è facile intuire la differenza che può fare Piadacooking Evolution**, oltre a garantire prestazioni uniche nel mercato in termini di ridotti consumi energetici e di qualità organolettica degli alimenti.

...e quella dei clienti

Con cotture a basse temperature (210°-240°C) **non si raggiunge il punto di fumo dei grassi saturi** e non si producono amine, acidi carbossilici, nocivi alla salute: tutte sostanze che normalmente vengono generate durante le cotture con strumenti tradizionali.

Un dettaglio, questo, che preserva al meglio il gusto di uno dei cibi da strada più amati al mondo.

Goditi le infinite possibilità di **creare e personalizzare le tue piadine** in maniera semplice e salutare!

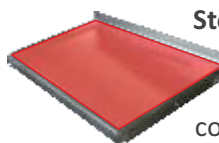
4 vantaggi pratici a cui non potrai più rinunciare

In fase di progettazione il nostro impegno è rivolto anche a elaborare soluzioni funzionali e pratiche per rendere più semplice il lavoro in cucina.

Bassa emissione di calore

Piadacooking Evolution ha una **bassissima rifrazione** dell'infrarosso e questo porta al **miglioramento delle condizioni lavorative** e a un **minor riscaldamento dell'ambiente**. L'operatore ha un confort di lavoro ottimale e anche la sua prestazione lavorativa ne beneficia.

L'unica che sfrutta il 100% della superficie



Stessa temperatura costante su tutta la superficie della piastra, angoli, fasce laterali comprese. Evita la scomodità di spostare continuamente la posizione del prodotto durante la cottura!

CE
made in Italy
● ○ ●



Pulirla è semplice

Tutta sagomata e senza giunture o saldature difficili da pulire. Lavora a temperature più basse rispetto a qualsiasi altra tecnologia e quindi non si incrosta come le altre.

RADIAZIONE OTTICA	FREQUENZE OTTICHE	
	OCCHIO	CUTE
INFRAROSSO	Ustioni corneali	Vasodilatazione
	Cataratta termica	Eritema
	Danno termico	Ustioni

LO SAI CHE:

"[...]Le radiazioni ottiche artificiali possono indurre effetti biologici che in alcuni casi possono portare ad un danno della salute.

Gli effetti a carico dell'occhio e della cute sono dovuti alla esposizione superficiale di energia termica e al trasporto di calore in profondità per conduzione.

Lavoratori esposti in ambienti caldi a emissioni infrarosse per 10-15 anni hanno riportato lo sviluppo di varie patologie. [...]"

(Dipartimento di Sanità Pubblica - Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro)

La temperatura la decidi tu



Puoi impostare la temperatura al grado con la tranquillità che quella indicata sul display è la tua temperatura desiderata.

Con il **nuovo pannello**

comandi Touch Screen, la programmazione e il controllo sono ancora più semplici, precisi e funzionali.

Puoi accedere con un click a programmi di cottura già impostati oppure temporizzare la cottura stessa per facilitare anche l'operatore più inesperto.



La piadina: street food di successo

Quello del cibo da strada è ormai un business dal successo indiscutibile in Italia e nel mondo. Una grande domanda a cui il mercato deve rispondere con prodotti di alta qualità, perchè **oggi il consumatore è attento, informato e sempre più esigente**. Ed è così che una piadina, una crescita sfogliata, una pita o una tortillas diventano pietanze gourmet, amate a livello internazionale.

Oltre alla **creatività di chef e imprenditori**, il segreto del successo del cibo da strada deve molto alla **tecnologia scelta**. Infatti, **Piadacooking Evolution è stata progettata per garantire la salubrità degli alimenti e il rispetto delle materie prime** attraverso una cottura indiretta a temperature 'dolci' che evita bruciature potenzialmente nocive e poco gustose.

Lavorando a **basse temperature** grazie al riscaldamento della piastra con olio diatermico, Piadacooking Evolution permette di **risparmiare notevolmente in termini di consumi energetici**. Un dettaglio che si traduce in un **veloce ritorno dell'investimento grazie anche alla possibilità di utilizzare l'intera superficie di cottura** anche per pietanze diverse tra loro.



**Vicenzo Liguori,
PIADINERIA MORGAN
Desenzano del Garda - BS**

"..Sono molto soddisfatto del PIADACOOKING. Da quando lo uso ho una cottura uniforme, veloce, precisa, efficace e posso dire che è radicalmente migliorata del 100% non solo la cottura ma anche il lavoro e la nostra salute grazie al bassissimo calore che PIADACOOKING immette in ambiente.

Molta soddisfazione anche sotto l'aspetto economico con un risparmio del 40% dell'energia elettrica consumata. Dato reale verificato con test e riscontrato in bolletta..."

Economica, versatile... è Piadacooking

Il ROI sull'investimento è incredibilmente veloce.

I ridotti consumi energetici fanno rientrare dall'investimento in pochi mesi.

I consumi sono i più bassi. Questo perché l'olio diatermico accumula il calore, funzionando come riserva termica, e lo rilascia lentamente.

Niente parti usurabili. La speciale lega di acciaio con cui è formato il piano cottura è indeformabile, non si consuma e consente di tagliare o farcire direttamente le pietanze sul piano.

Bassissime dispersioni termiche. Basso calore latente che non riscalda l'ambiente circostante. Inoltre Piadacooking genera poco fumo, è quindi l'ideale per il "Front Cooking" e può essere installato dovunque.

Non inquina. Non produce sostanze tossiche, non rovina gli alimenti, non produce materiale inquinante, non brucia gas né altri combustibili.

È in acciaio inox. Materiale pregiato che dura nel tempo, non subisce alterazioni e non fa ruggine. A fine vita può essere riciclato.

**2.000,00 € /anno*
di risparmi possibili !**

* Risparmio economico medio annuale sui costi energetici confrontando una piastra Piadacooking dim. 900x750 mm con una di altra marca con stessa dimensione, calcolato su un uso di 7 ore al giorno per 6 gg. a settimana per 11 mesi di lavoro all'anno.





Elena Benin,
LA PIDA SÉ PARSOT
Milano - MI

“...Grazie a PIADACOOKING posso cucinare sfruttando tutta la superficie della piastra. Con l'uniformità di temperatura al piano, non ci sono zone più calde o zone più fredde e questo mi consente un migliore controllo delle cotture.

La bassa rifrazione di calore ha migliorato notevolmente le condizioni del nostro ambiente lavorativo ..”

Piada cooking, la soluzione innovativa

Per una piadineria già avviata, **Piada cooking Evolution** è un passo concreto verso il successo della propria attività, quel dettaglio in grado di dare una svolta radicale alla qualità del prodotto, ai costi e al flusso di lavoro. Ed è anche la risposta a chi cerca una **soluzione innovativa, attenta ai consumi energetici e brevettata per preservare la qualità sia degli alimenti che dell'ambiente di lavoro**, sia che si progetti di avviare un piccolo chiosco, un negozio o un food truck.

Per Zernike, **Piada cooking Evolution** non è solo una piastra di cottura, è una filosofia di ristorazione: è la scelta di cucinare in modo sano ed efficiente, di proporre la tradizione con standard qualitativi frutto dell'innovazione tecnologica.

Per i nuovi clienti che vogliono intraprendere e condurre, in totale serenità, questa nuova attività commerciale, i nostri distributori saranno a disposizione per illustrarvi tutti gli aspetti culturali, tecnologici, operativi ed economici del "mondo piadina".



Piadina

Qualità

La piadina è un prodotto genuino, fatto con pochi semplici ingredienti sempre freschi. Preparata, cotta e farcita al momento: potrete così garantire ai vostri clienti un pasto sano e non preconfezionato.

Versatile

Ogni giorno il cliente potrà scegliere un sapore diverso e non si stancherà mai di mangiarla. Potrete offrire la piadina come sostituto completo del pranzo, della cena o come semplice spuntino spezza fame. Tantissimi possono essere gli abbinamenti che potrete offrire ai vostri clienti: farcita con salumi, formaggi, salsiccia, verdure gratinate o erbette, carne grigliata, pesce; con farciture dolci come nutella, miele o marmellata, oppure proponendola nella versione pizza.

Veloce

Veloce e facile da preparare, la piadina non richiede particolari conoscenze culinarie. Chiunque, dopo un breve corso, sarà in grado di prepararla, cuocerla e farcirla.

Take away

La piadina è un prodotto tradizionale che ben si presta alla formula di vendita da asporto.



PiadaCooking Evolution.

Tutta la modularità per esigenze diverse



	Larghezza 600 Profondità 750		Larghezza 900 Profondità 750		Larghezza 1200 Profondità 800
Modello Piastra					
liscia senza spondine	PE6075L1S		PE9075L1S		/
liscia con spondine	PE6075L1C		PE9075L1C		PE1275L2C
Dimensioni	600x750x260h		900x750x260h		1200x800x300h
Potenza	4.8 Kw		6.6 Kw		9.6 Kw
Tensione	400 V ~ 3N		400 V ~ 3N		400 V ~ 3N
Piadine Ø 30	4 piadine		6 piadine		8 piadine

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.



Base Gambe	
BG607585	600x570x630h
BG907585	900x570x630h
BG127585	1200x570x630h
BG157585	1500x570x630h
BG187585	1800x570x630h

Base Armadiata	
BA607585	600x570x630h
BA907585	900x570x630h
BA127585	1200x570x630h
BA157585	1500x570x630h
BA187585	1800x570x630h

Base neutra 2 cassetti + 1 anta	
BAC900PC	900x570x630h

Mensola di servizio. Crea spazio in più sopra al piano della griglia per avere sempre tutto a portata di mano.



Spatola per movimentare gli alimenti durante la cottura.



Raschietto con parte liscia per agevolare la pulizia della piastra dalle incrostazioni.



CLEANING TOOL.
Utensile estensibile e inclinabile per pulire le superfici calde.





**Base riscaldata ventilata a
2 ante battenti**

BCV900-PC

900x570x630h



**Base refrigerata a
1 cassettone**

BREF800TN-PC

1200x800x600h



**Base multifunzionale con
vetrinetta refrigerata**

BAPISG1500

1500x890x1440h

BAPISG1800

1800x890x1440h

BAPISBR1500

1500x890x1440h

FLASHCLEAN.
Detergente per
pulire in modo
ottimale la
piastra.

Confezione da 8 flaconi.



5 modelli differenti, con le stesse efficienti prestazioni, per **soddisfare qualsiasi esigenza produttiva e di spazio.**

6 modelli di basi per aiutarvi ad organizzare il layout in cucina e il lavoro operativo.



www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
commerciale@zernike.it
Skype: zernikeskype

made in Italy

Piadacooking evolution

