

Stagionello[®]
DRY AGE

CABINAS
DRY-AGE 3.0 Y 2.0

CATÁLOGO GENERAL

Stagionello®

desde más de **20 AÑOS**
LÍDER TECNOLÓGICO de la
CONSERVACIÓN dry-age y la
FERMENTACIÓN natural de los alimentos

ÍNDICE

4 EL DRY-AGING PROFESIONAL CON UN CLICK

5 VENTAJAS

6 EL DRY AGE COTROL 3.0

8 CÓMO USAR EL STAGIONELLO® DRY AGE 3.0

9 SISTEMA HACCP/SISTEMA ECO-FRIENDLY

10 LÍNEA PLUG-IN 3.0

EL DRY-AGING PROFESIONAL

CON UN **CLICK**

Stagionello®

DRY AGE 3.0

¡La evolución del dispositivo frigorífico a un **innovativo armario de conservación!**

El original Stagionello® Dry-Age 3.0, dispositivo patentado para el dry-aging profesional con la lectura del pH.

Vitrina multifunción estudiada para la conservación en largos períodos de alimentos cárnicos frescos o dry-age. Diseño atractivo y sofisticado disponible en **3 capacidades y versiones expositivas**, con objetivo de mejorar la experiencia profesional.

Stagionello® Dry-Age 3.0 permite el curado, el secado y conservado de una forma continua y segura, gracias al sistema patentado para la gestión de la pérdida de peso y exclusiva función de lectura y monitoreo del pH.

Un dispositivo **100% made in Italy** y **100% en acero inoxidable (AISI 304)**:

tradicional, cultural, artesanal y de la máxima calidad con el objetivo de crear el dispositivo indicado al verdadero Dry-Aging.



10 Lomos
Kg. 150

15 Lomos
Kg. 225

30 Lomos
Kg. 450

10 Lomos + 10 Lomos
Kg. 150 + Kg. 150

VANTAGGI

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

ESTRUCTURA INTERNA Y EXTERNA EN ACERO INÓXIDABLE AISI 304

DISPOSITIVOS DE AHORRO ENERGÉTICO

CERO GASTOS DE INSTALACIÓN GRACIAS AL SISTEMA "PLUG & DRY"

GESTIÓN REAL DE LA HUMEDAD CON UMIRIGHT®

TOMA HÍDRICA DIRECTA O MEDIANTE TÁNICAS

LECTURA Y MONITOREO DEL pH (opcional)

SISTEMA PARA EL CONTROL DE LA PÉRDIDA DE PESO

REDUCE LOS DESCARTES

UNIDAD DE TRATAMIENTO DEL AIRE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 - SIN POLISTEROL

CERTIFICACIÓN M.O.C.A.

SIMPLE, SEGURO E INTUITIVO

DRY-AGE CONTROL 3.0

¡Elegir los armarios Stagionello® Dry-Age 3.0 significa confiar en la inteligencia "FRIENDLY USER" del **dry-age control 3.0**, la traducción tecnológica del dry-aging profesional!

Dos dispositivos diferentes estudiados para las características del **secado DRY-AGE perfecto y uniforme**.

Un display a color de última generación touch-screen de 4,3", crea simplicidad y placer en la navegación de programas, debido a los grandes iconos y su fácil uso. Además de monitorear y gestionar con precisión **temperatura, ventilación y humedad** gracias a las recetas climáticas predeterminadas o personalizables.

18 RECETAS CLIMÁTICAS PARA

9 PROCESOS DE DRY-AGING DIFERENTES 9 TPOS DE CONSERVACIÓN DIFERENTES DE CARNE Y PESCADO

4 recetas predeterminadas validadas científicamente dedicadas a la carne bovina, porcina, ovina o silvestre
3 recetas predeterminadas validadas científicamente dedicadas al pescado, moluscos y crustáceos
1 receta PERSONALIZABLE donde realizarás tu programa de dry-age modificando tiempo, temperatura, húmedas y ventilación

Calidad garantizada gracias a los exclusivos sistemas patentados de la línea Stagionello® Dry Age 3.0

STAGIONELLO DRY-AGE 3.0

NO DESCARTES

NO MOHO/ESPORAS

NO MALOS OLORES

DEBIDO A:

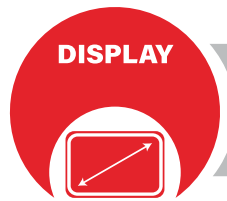
UMIRIGHT®

Gestiona en cualquier momento la pérdida del peso con UMIRIGHT®: el sistema dedicado a la gestión de la humedad garantizando carne de una calidad superior, obteniendo menor descartes y un mayor beneficio.

6

DYNAFLOW®

Cámara segura con DYNAFLOW®, gracias a dos ventilaciones diferentes, gestiona la termodinámica y la velocidad del aire para garantizar una perfecta ventilación con objetivo de mejorar la conservación del alimento.



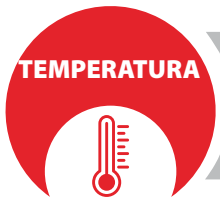
Display touch-screen de 4,3", con icono Smart

Sistema de pH-metría para la lectura y el monitoreo continuo con alarma pH



Control Dry-age 3.0 para el dry-aging profesional

4 recetas climáticas integradas para el dry age +1 personalizable, 4 programas predeterminados para la carne fresca + 1 personalizable



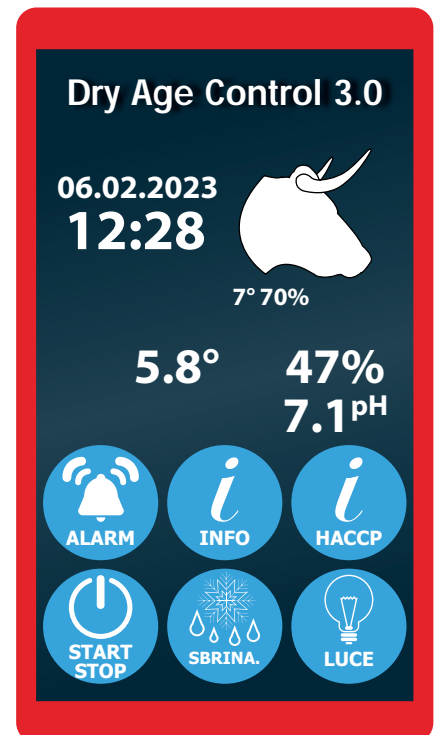
Temperatura interna desde -3°C hasta 30°C

Configuración de la humedad desde el 30% hasta el 99%



Velocidad de ventilación regulable

Dobles sistema HACCP conforme con la regulación internacional de la seguridad alimentaria



COMO SE USA

“PLUG AND DRY”

STAGIONELLO® DRY AGE



1

SELECCIONA EL IDIOMA
ITALIANO- INGLÉS

2

SELECCIONA UN PROGRAMA DE DRY-AGE
O CARNE FRESCA

3

SELECCIONA LA RECETA CLIMÁTICA
BOVINO, PORCINO, OVINO, SILVESTRE

2 SISTEMAS HACCP

PARA UN ÓPTIMO ANÁLISIS



Stagionello® atiende la seguridad alimentaria y se acerca a métodos profesionales con un **doble sistema de verificación** dedicado a las recetas **predeterminadas** y a las recetas **personalizables**, registrando **temperatura, humedad y pH** por fecha y hora de los cambios.

Todos los cambios son visibles en cualquier momento en una pantalla dedicada a la consulta.

SISTEMA

ECO-FRIENDLY



Sistema inteligente, pero sobre todo **ECO-FRIENDLY**

-20% DE ENERGÍA

Esta tecnología moderna garantiza un alto rendimiento con un consumo inferior del 20% respecto a otras marcas en el mercado.

ECO SOSTENIBLE

Stagionello® reduce el uso de plástico en todos sus dispositivos fomentando una mayor sostenibilidad ambiental.

MENOS DESCARTES

Aumentando la duración de conservación de los alimentos hasta 30 días con el proceso de dry-age, promoviendo la reducción de desechos alimentarios y económicos.

LINEA PLUG-IN 3.0

Una vitrina de diseño sofisticado y dimensiones reducidas para satisfacer las exigencias de vuestra actividad.

Disponible en 4 modelos 700 L – 900 L – 1400 L- 1400 L TWIN

Además, la línea plug-in se puede definir como un complemento de decoración gracias a los diferentes modelos que pueden ser realizados en vidrio en sus diferentes 3 versiones: **STANDARD PUERTA A VIDRIO, 2 VIDRIOS O 4 VIDRIOS**

Todos los modelos de la línea **PLUG-IN** vienen equipados con los sistemas patentados **UMIRIGHT®** y **DYNAFLOW®**.

SIEMPRE INCLUIDO

Dry age control 3.0

UMIRIGHT®

DYNAFLOW®

Sistema HACCP

Estructura interna y externa en Acero Inoxidable AISI 304

No Monobloque o polisterol

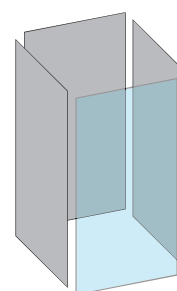
Toma hídrica directa o con tánicas

Toma de descarga directa o con bandeja

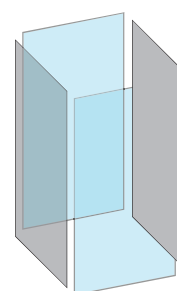
Luz natural con LED (4000°K)

Configuración PLUG and DRY

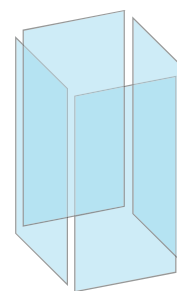
VERSIONES



**STANDARD
PUERTA A VIDRIO**



2 VIDRIOS



4 VIDRIOS



Dry Age Control 3.0

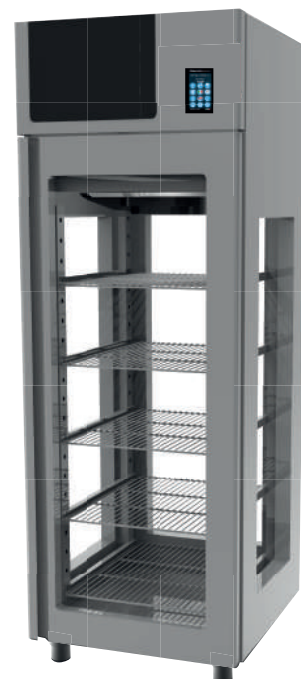
MODELO **700L**



**STANDARD
PUERTA A VIDRIO**



2 VIDRIOS



4 VIDRIOS

CARACTERÍSTICAS

COLOR EXTERNO

INOX AISI 304 ● NEGRO PLASTIFICADO ●

SOPORTE

PIES REGULABLES EN ACERO INOXIDABLE AISI 304

EQUIPAMIENTO

4 COPIAS DE GUÍAS + 4 GRIDS

DIMENSIONES EXTERNAS

730L X 785P X 2000H mm

TENSIÓN/FRECUENCIA/GAS

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

CONSUMO DE CORRIENTE

0,75KW - 3,4 A

T° INTERNA T° EXTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

ACCESORIOS A PETICIÓN

SONDA pH

SISTEMA ANTI CAL

COBERTURA EN LOS 3 LADOS, LEVANTE O RUEDAS

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304

Dry Age Control 3.0

MODELO **900L**



**STANDARD
PUERTA A VIDRIO**



2 VIDRIOS

CARACTERÍSTICAS

COLOR EXTERNO

INOX AISI 304 ● NEGRO PLASTIFICADO ●

SOPORTE

PIES REGULABLES EN ACERO INOXIDABLE AISI 304

EQUIPAMIENTO

4 COPIAS DE GUÍAS + 4 GRIDS

DIMENSIONES EXTERNAS

905L X 785P X 2000H mm

TENSIÓN/FRECUENCIA/GAS

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

CONSUMO DE CORRIENTE

1,18KW - 5,4 A

T° INTERNA T° EXTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

ACCESORIOS A PETICIÓN

SONDA pH

SISTEMA ANTI CAL

COBERTURA EN LOS 3 LADOS, LEVANTE O RUEDAS

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



4 VIDRIOS

Dry Age Control 3.0

MODELO **1400L**



**STANDARD
PUERTA A VIDRIO**



2 VIDRIOS

CARACTERÍSTICAS

COLOR EXTERNO

INOX AISI 304 ● NEGRO PLASTIFICADO ●

SOPORTE

PIES REGULABLES EN ACERO INOXIDABLE AISI 304

EQUIPAMIENTO

4 COPIAS DE GUÍAS + 4 GRIDS

DIMENSIONES EXTERNAS

1465L X 785P X 2000H mm

TENSIÓN/FRECUENCIA/GAS

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

CONSUMO DE CORRIENTE

1,18KW - 5,4 A

T° INTERNA T° EXTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

ACCESORIOS A PETICIÓN

SONDA pH

SISTEMA ANTI CAL

COBERTURA EN LOS 3 LADOS, LEVANTE O RUEDAS

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



4 VIDRIOS

Dry Age Control 3.0

MODELO **1400L**
TWIN



STANDARD
PUERTA A VIDRIO



2 VIDRIOS

CARATTERISTICHE

COLOR ESTERNO

INOX AISI 304 NEGRO PLASTIFICADO

SOPORTE

PIES REGULABLES EN ACERO INOXIDABLE AISI 304

EQUIPAMIENTO

4 COPIAS DE GUÍAS + 4 GRIDS

DIMENSIONES EXTERNAS

1465L X 785P X 2000H mm

TENSIÓN/FRECUENCIA/GAS

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

CONSUMO DE CORRIENTE

1,50KW - 6,9 A

T° INTERNA T° EXTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

ACCESORIOS A PETICIÓN

SONDA pH

SISTEMA ANTI CAL

COBERTURA EN LOS 3 LADOS, LEVANTE O RUEDAS

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



4 VIDRIOS

Stagionello®

DRY AGE 2.0

STAGIONELLO® ARMARIO CABINA DRY-AGE 2.0 PARA LA CONSERVACION CONSERVACIÓN DRY-AGE CONFORME - SEGURA - CERTIFICADA DE CARNE Y PESCADO

Diseño y tecnología **100% MADE IN ITALY.** El **Stagionello® Dry-age 2.0** es el armario vitrina perfecto para adaptarse a pequeños espacios: gracias a sus dimensiones compactas se puede **enquadrar con los muebles** de tu local y **personalizar con tu marca.**

Un dispositivo de **400L** que se pueden poner en sus grillas hasta **120Kg** de carne.



CONFORMIDAD DRY AGE



INSTALACIÓN
PLUG & DRY



8 PROCESOS VALIDADOS



LECTURA DEL PH



2 REGISTROS HACCP



NO MOHOS



NO MALOS OLORES



LECTURA DE LA HUMEDAD



CERTIFICACIÓN M.O.C.A.



CÁMARA INTERNA
INOX AISI 304



CARACTERÍSTICAS

COLOR EXTERNO

PLATA NEGRO

SOPORTE

PIES REGULABLES

EQUIPAMIENTO

4 COPIAS DE GUÍAS + 4 GRIDS

DIMENSIONI ESTERNE

600L X 600P X 1980H mm

VOLTAJE/FRECUENCIA/GAS

230 V / 50Hz

CONSUMO DE CORRIENTE

0,55KW - 3,4 A

T° INTERNA

-3° / +10°

T° EXTERNA

+10° / +32°

DRY AGE 2.0



www.stagionello.com
info@stagionellostore.com



Stagionello[®]

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