SEASONING CABINET

SERIE **GDS 50-100**

TOUCH SCREEN

REMOTE CONTROL

DRY AGING FUNCTION

GDS 100

Armadio per la frollatura e la stagionatura di carni e salumi.

L'armadio stagionatore di Inox Meccanica è stato pensato e realizzato come strumento indispensabile per ogni laboratorio e sala test nella grossa industria per la piccola produzione di salumi, o per la maturazione/frollatura di tagli di carne bovina pregiata.
Questo modello di stagionatore permette di controllare la temperatura, l'umidità relativa e la ventilazione nelle diverse fasi di processo in funzione del tipo di asciugamento ed al tipo di prodotto da stagionare.
Un grafico riassume tutte i parametri di processo.

Drying and seasoning cabinet for meat and dry cured products. *The Inox Meccanica drying cabinet has been designed and built as an indispensable equipment for every laboratory and pilot plant in the large industry for the small production of cured meats, or for the maturation/ dry aging of precious beef cuts. This model of drying unit allows to check temperature, relative humidity and ventilation in the different process phases, according to the type of drying and the type of product to be seasoned.*
A graphic summarizes all the process parameters.

INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

SERIE GDS 50-100 SEASONING CABINET

Tutto sotto controllo con la massima semplicità operativa.

Everything is under control with the maximum operating simplicity

GDS 50

Cella di carico per controllo calo peso del prodotto.

The Load cell is able to check the weight loss of the product.

Sonda ad ago per controllo della temperatura interna del prodotto.

Needle probe for checking the inner temperature of the product.

Sono disponibili in due modelli:
GDS 50 a 1 porta, capacità 60-80 Kg.
GDS 100 a 2 porte, capacità 140-160 Kg.
L'armadio può essere così configurato:
• con porte cieche o con porte vetrate
• con piedi regolabili o con ruote girevoli + freno
Le dimensioni d'ingombro sono:
GDS 50 750 x 850 x (h) 2040
GDS 100 1470 x 850 x (h) 2040

• La temperatura d'esercizio può variare da +0 °C a + 35 °C mentre la regolazione dell'umidità relativa dal 40 al 95%.
• La struttura è completamente in acciaio inox Aisi 304.
• L'isolamento, in poliuretano espanso, ha uno spessore di 70 mm in modo da garantire un ottimo isolamento della cella.
• Il gruppo refrigerante è ventilato con un compressore che utilizza un gas ecologico R134.

• L'impianto è completo di sonda temperatura ambiente, sonda di umidità relativa e una sonda ad ago per temperatura interna prodotto.
• Per l'Illuminazione interna si utilizzano lampade a led.
• A richiesta, può essere dotato anche di sistema di sanificazione dell'aria mediante un produttore d'Ozono da utilizzarsi per i cicli di frollatura della carne (Dry Aging).
• Altro opzional importante è la cella di carico per la verifica del calo peso del prodotto durante la stagionatura.
• Tramite una speciale applicazione per sistemi Apple e Android, è possibile connettersi e interagire con l'impianto da remoto.
Le nostre macchine sono conformi alla direttiva macchine Europea in materia di sicurezza, rumore ed igiene.

Are available two models:
GDS 50 *with 1 door, capacity 60-80 Kg.*
GDS 100 *with 2 doors, capacity 140-160 Kg.*
The cabinet can be configured as follows:
• with blind doors or with glass doors
• with adjustable feet or with swivel wheels + brake
The overall dimensions of the unit are:
GDS 50 *750 x 850 x (h) 2040*
GDS 100 *1470 x 850 x (h) 2040*
• The operating temperature can vary from +0 ° C to + 35 °C, while the relative humidity adjustment can be setted from 40 to 95%.
• The structure of the unit is completely made in Aisi 304 stainless steel.
• The insulation, is made with polyurethane foam and has a thickness of 70 mm in order to guarantee excellent insulation of the system.
• The cooling unit is ventilated with a compressor that uses an ecological R134 gas.

• The system is suuplied complete with ambient temperature probe, relative humidity probe and a needle probe for the internal temperature of the product.
• For interior lighting, LED lamps are used.
• Upon request, it can also be equipped with an air sanitizing system thanks to an ozone producer, system used for meat maturation cycles (Dry Aging).
• Another important option is the weight loss control systm for checking the weight of the product during the aging period.
• Through a special application for Apple and Android systems, it is possible to connect and interact with the system by remote control.
Our machines are in accordance with and conform to the European machine directive in the domain of safety, noise and hygiene.

All data subject to change
Tutti i dati sono indicativi e non impegnativi
campbelladv.com 40621

INOX MECCANICA®
INOX MECCANICA s.r.l. - Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80 - info@inoxmeccanica.it - **www.inoxmeccanica.it**