



Pesciugatore®

SCOPRI L'INNOVATIVA "CURA" DEL PESCE

Plugin



Stagionello®
STORE



L'AFFUMICATURA DEL PESCE "A FREDDO"

L'unico metodo professionale per la cura e l'affumicatura del pesce

Negli ultimi anni si sono sviluppati e si stanno ancora sviluppando i cosiddetti alimenti “ready to eat” (RTE, pronti al consumo), alimenti perfettamente in linea con le nuove abitudini alimentari degli Italiani, e con le esigenze, sempre più sentite, di praticità e di velocità d’uso. E’ proprio in quest’ambito che hanno largo spazio gli alimenti affumicati, e per tradizione il pesce è uno dei prodotti che più frequentemente viene sottoposto a processi di affumicatura.

Pesciugatore® cura, asciuga e affumica il pesce consentendo di raggiungere la temperatura e l’umidità desiderata in breve tempo, per poi essere a lungo mantenuta. Il pesce subisce la sua lunga maturazione naturale attraverso un sistema brevettato che lo rende più sicuro. Garantisce un “ottimo” prodotto per tutto l’anno su cui apporre il tuo nome.

Tu selezioni e prepari il pesce, Pesciugatore® di dà il prodotto finito, sicuro e gustoso

BREVETTO EUROPEO EP2769276B1

**AFFUMICA
CURA
Controlla
Gestisce
Monitora**

IL BREVETTO EP2769276B1
RILASCIATO DALLO
EUROPEAN PATENT OFFICE



**Metodo di
aromatizzazione ed
affumicatura del pesce
originale e brevettato**

TESTATO ED APPROVATO
DAL D.M.V.P.A. DELL'UNINA



INDUSTRIA 4.0
GODE DI IPERAMMORTAMENTO AL 270%



PERCHÉ SCEGLIERE PESCIUGATORE®?



**CONTROLLO CON SISTEMA DI
PH-METRIA INTEGRATO**



**SISTEMA DI
UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
INTEGRATO E BREVETTATO**



**CLEANING IN PLACE: LAVAGGIO E
SANIFICAZIONE DELLA CAMERA**



**L'UNICO CONFORME A TUTTE LE
NORMATIVE VIGENTI**

Pesciugatore®
BREVETTO N°EP2769276B1

SICURO - PROFESSIONALE - CERTIFICATO

Cura il pesce in maniera naturale

4 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE



WWW.PESCIUGATORE.IT

Pesciugatore[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUG IN

Da 60 a 200 Kg al mese di pesce curato

DESIGN COMPATTO, FUNZIONALE ED INNOVATIVO



AC
CUOMO
Method
INNOVATIVE CURE METHODS

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE



DIMENSIONI: L1100 MM P785 MM H1320 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

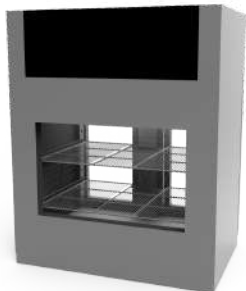
DISPLAY 7" S.F.C.
 SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
 SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
 CLEANING IN PLACE
 CONTROLLO REMOTO
 4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
 4 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
 2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
 KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
 RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
 ASSORBIMENTO MAX 2376W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

PLUGIN 100 KG



DIMENSIONI: L730 MM P785 MM H2115 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
 SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
 SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
 CLEANING IN PLACE
 CONTROLLO REMOTO
 7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
 7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
 1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
 KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
 RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
 ASSORBIMENTO MAX 2376W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

PLUGIN 150 KG



DIMENSIONI: L905 MM P785 MM H2115 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
 SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
 SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
 CLEANING IN PLACE
 CONTROLLO REMOTO
 7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
 7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
 1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
 KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
 RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
 ASSORBIMENTO MAX 3500W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

PLUGIN 200 KG



DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2115 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
 SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
 SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
 CLEANING IN PLACE
 CONTROLLO REMOTO
 7+7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
 7+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
 2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
 KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
 RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
 ASSORBIMENTO MAX 4140W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

PLUGIN 100 + 100 KG



DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2115 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
7+7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
7+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

COMBO 100 + 100 KG PESCE E CARNE



DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2115 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

5 +7 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304

5+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 3700W

PESCIUGATORE® COMBO 100+100 KG PESCE E CARNE È DISPONIBILE ANCHE NELLE VERSIONI COLOR,
TOTAL VIEW E TOTAL VIEW COLOR