



CANEVA

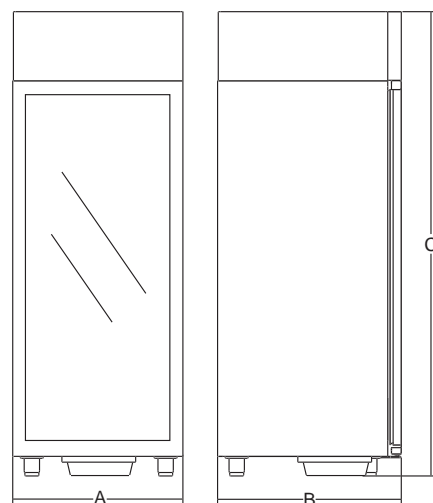
stagionatore di salumi charcuterie seasoner









- Controllo elettronico di umidità, temperatura e tempi di stagionatura a vari livelli
- Pratico controllo touch facilmente accessibile e riposizionabile
- 10 programmi facilmente richiamabili da tastiera
- Gas R452A
- Controllabile tramite pratica APP che permette:
 - di gestire infiniti programmi a più livelli
 - di archiviare i dati di controllo ai fini dell'HACCP
 - di recuperare programmi collaudati
 - una gestione facile e intuitiva
- Pratico sistema di appendimento salumi, permette di gestire ogni singolo pezzo senza dover rimuovere altri
- Disponibile versione con apporto di umidità esterna

- *Electronic control over humidity, temperature and seasoning times at various levels*
- *Practical touch control, that is easy to access and easy to position*
- *10 programmes that are easily retrievable via the keyboard*
- *Gas R452A*
- *Can be controlled via the handy APP that allows you:*
 - *to manage an infinite number of programmes on various levels*
 - *to store the control data for HACCP purposes*
 - *to retrieve tested programmes*
 - *easy and intuitive management*
- *Practical system for hanging charcuterie; it allows each single item to be managed without needing to remove others*
- *Available in a version that allows the introduction of humidity from the outside*



CANEVA SALUMI



								
	watt	1ph	°C	%	mm	mm	mm	kg
Caneva	570	1ph	+2°C / +25°C	40 - 95	725	797	2020±2050	140