

Stagionello®

4.0 SALAMI CURING DEVICE

**ARMADI PER LA
FERMENTAZIONE E CURA PROFESSIONALE**
con tecnologia a gestione del pH
dei salumi

ORIGINALE, BREVETTATO
MADE IN ITALY

Stagionello®

WE SEE TRADITION IN YOUR FUTURE

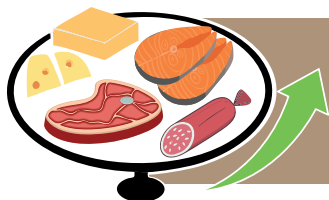
Dal 1993, Tuteliamo ed incentiviamo le produzioni ed i consumi di alimenti tipici e tradizionali



Una "international family company" 100% made in Italy che vuole preservare alimenti e mestieri della tradizione gastronomica italiana.



Al primo posto la passione dei professionisti da esaltare e stimolare attraverso alta tecnologia e impianti a servizio della sicurezza alimentare.



Un impegno quotidiano nell'esaltare il valore degli alimenti ci rende oggi leader nel settore della trasformazione e della conservazione di carne, pesce, salumi e formaggi.



IL CUOMO METHOD®

L'innovazione è una tradizione ben riuscita

"Il **Cuomo Method**® è un metodo brevettato che si avvale dei soli principi fisici naturali e consente di monitorare lo stato fisico e chimico degli alimenti durante tutto il processo di trasformazione grazie alla verifica e il governo in continuo del pH."

L'UNICO METODO BREVETTATO BASATO
SULLA GESTIONE DEL pH DELL'ALIMENTO



CIPO N° CA2852650
(CANADIAN INTELLECTUAL
PROPERTY OFFICE)



EPO N° EP 2769276B1
(EUROPEAN PATENT OFFICE)



Brevettato
in Europa e Canada



Validato
dalle migliori
università d'Italia



Certifica
la sicurezza dei
tuoi prodotti finali

Il **Cuomo Method**® è la perfetta combinazione di soli parametri fisici naturali. Studiato per ricreare un perfetto microclima che ti garantisce produzioni artigianali sicure dall'originario gusto tradizionale.

QUALITÀ GARANTITA

- Ricettario Climatico® a bordo di ogni impianto
- Procedure operative validate per ciascun alimento
- Produzioni certificate di **ALIMENTI READY TO EAT**

SICUREZZA CERTIFICATA

- Certificato destinazione d'uso e capacità produttiva sempre incluso
- Validazioni scientifiche a supporto di enti universitari

SOVRANITÀ ALIMENTARE

- Prodotti alimentari a proprio marchio
- Valorizzazione del Km0
- Valorizzazione di tutto l'animale

ECONOMIA SOSTENIBILE

- Shelf -life fino a 365 gg
- Gestione calo-peso
- Recupero l'investimento in pochi mesi!



SICUR FOOD CONTROL® IOT.4.0

Brevetto n. EP2769276B1

Il Sicur Food Control® è la traduzione tecnologica del Cuomo Method®: un dispositivo brevettato che ti permette di **CONTROLLARE, ANALIZZARE** e **GESTIRE** le fasi di conservazione e/o trasformazione delle tue produzioni all'interno della camera climatica attraverso un display semplice e intuitivo.

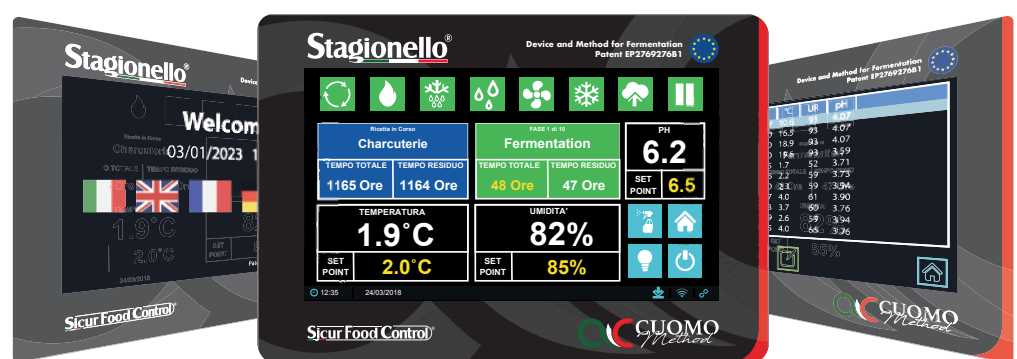
La tecnologia brevettata del SFC® ha rivoluzionato per sempre il mondo della trasformazione professionale degli alimenti.

RIPRODUCIBILITÀ e **RIPETIBILITÀ** *in ogni momento dell'anno* grazie ad un dispositivo unico nel suo genere, capace di concentrare sofisticati sistemi di analisi di ultima generazione alla semplicità di un'interfaccia touch screen.

AFFIDATI ALLA SICUREZZA DELLA TECNOLOGIA STAGIONELLO®:

- 1 REALIZZA I TUOI PRODOTTI
- 2 CARICA IL TUO IMPIANTO
- 3 AVVIA LA RICETTA CLIMATICA
- 4 DEGUSTA I TUOI ALIMENTI *READY TO EAT*

Un dispositivo studiato per ciascun settore alimentare: programmato con software e ricette climatiche dedicate a carne, pesce e salumi, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.



STAGIONELLO®
SALAMI CURING DEVICE
PER LA CURA PROFESSIONI
DEI TUOI SALUMI

LA TECNOLOGIA SEMPRE AL TUO FIANCO

DISPLAY



Display touch screen ultra led 7 Pollici

IOT 4.0



Tecnologia IoT con sistema di interconnessione 4.0 che garantisce servizi di assistenza, aggiornamento software e telediagnosi da remoto.

UTA



U.T.A. Unità di trattamento aria degli alimenti integrato nella camera climatica interamente in acciaio inox Aisi 304 (No polistirolo)

FUMOTIC



Fumotic® Sistema per la gestione del calo-peso e di affumicatura e/o di aromatizzazione a freddo, brevettato e certificato dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano

CLEANING IN PLACE



C.I.P. Cleaning in Place: Sistema di lavaggio automatico e integrato

pH METRIA



Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza che **analizza, verifica e gestisce** il pH degli alimenti in continuo (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali)

RICETTARIO CLIMATICO



Ricettario climatico® procedure operative conformi agli standard di sicurezza alimentare internazionale preimpostate, o personalizzabili nella sezione 'le mie ricette'

REGISTRO HACCP



Sistema evoluto per HACCP, integrato e in remoto con telediagnosi e telegestione (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali)

U.T.A. ACCIAIO INOX AISI 304



CERTIFICAZIONE M.O.C.A.



pH-METRIA



Stagionello®

4.0 SALAMI CURING DEVICE

*la stagionatura tradizionale con
gli occhi dell'innovazione*

Un impianto **unico, brevettato e professionale** *100% made in Italy* per realizzare gli autentici salumi dell'arte norcina con la sicurezza dell'esclusivo sistema di pH-metria

TIPICI SALUMI STAGIONATI

TRADIZIONALI PROSCIUTTI ARTIGIANALI

PRELIBATI SALUMI COTTI

A TUO MARCHIO

DIVERSI PROCESSI DI **TRASFORMAZIONE**



FERMENTAZIONE CONTINUA



FASI DEFINITE DI FERMENTAZIONE

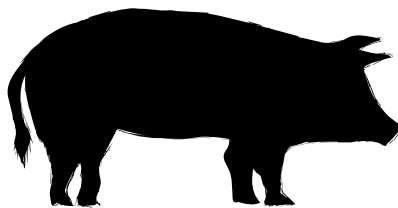


CICLO COTTURA



FASI DI AFFUMICATURA

Grazie al metodo Cuomo applicato all'impianto Stagionello® Salami Curing Device puoi trasformare ogni taglio di:



CARNE
SUINA

Un'innovazione specifica per la produzione delle principali tipologie di salumi tradizionali italiani e internazionali. La combinazione intelligente di soli elementi naturali oggi si concretizzano all'interno del SFC®



disponibili di serie **30 ricette climatiche** integrate **validate** e **certificate** dalle università partner del progetto Stagionello®.

Una nuova frontiera del gusto che libera la fantasia degli chef, stimola i palati dei clienti più curiosi e permette di ottenere un aumento del ROI fino al **700%**.

Shelf life	Fino a 12 mesi
Tempo ciclo	Minimo 25 giorni
Calo Peso	Circa il 30% in 30 giorni (rif. Salame)

TUTTE LE FUNZIONI

STAGIONA

ASCIUGA

FERMENTA

ESSICCA

AFFUMICA

CUOCE

AROMATIZZA

CONSERVA

*GESTISCE
IL CALO PESO*



GLI IMPIANTI STAGIONELLO®

TUTTE LE LINEE PER OGNI ESIGENZA!



PLUG-IN

È ESTETICA, VERSATILITÀ E TECNOLOGIA
da 60 kg a 200 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



PORTA A VETRO

2 VETRI

4 VETRI

CUSTOM

LA REALIZZAZIONE DEL TUO PROGETTO SU MISURA



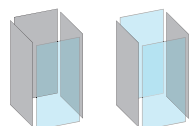
PER PRODUZIONI DA 100 KG A 5000 KG

WALK-IN

GRANDI IMPIANTI PER GRANDI PRODUZIONI
da 400 kg a 1200 kg di produzione/mese

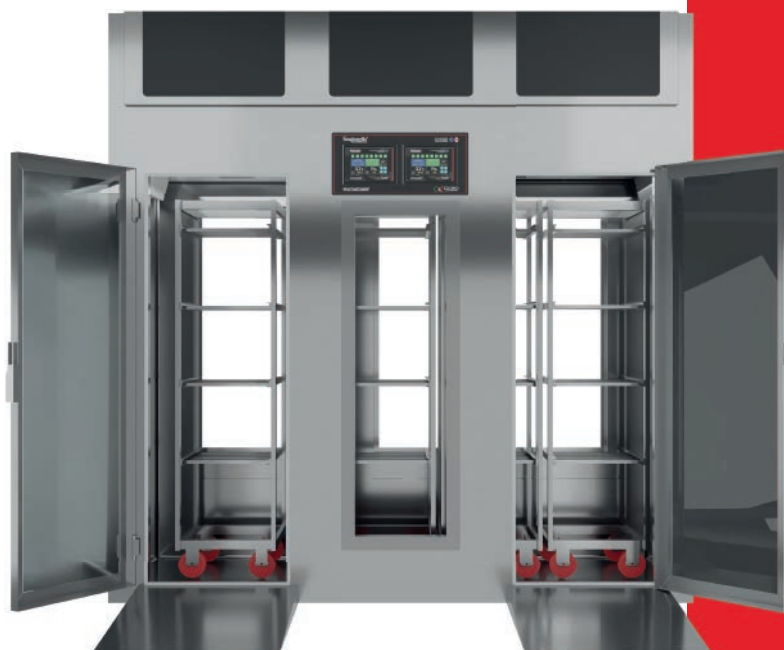


LE VERSIONI



PORTA A VETRO

2 VETRI



SEMPRE INCLUSI

SICUR FOOD CONTROL® 4.0

SONDA PH

REGISTRO HACCP

UNITA' TRATTAMENTO ARIA

DOPPIA TANICA ACQUA E AROMA

CLEANING IN PLACE

FUMOTIC®

RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE

RICETTE A FASI PERSONALIZZABILI

LED LUCE NATURALE 4000K

WALK-IN 4.0

MODELLO 300-900KG / 1200KG



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

12 CARRELLI CON 20 ASTE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 2550P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 50 Hz/ R452A

400V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE 300-900KG

2,90KW - 5,6 A

CONSUMO DI CORRENTE 1200KG

3,60KW - 5,6 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



FRONTE

2 VETRI



RETRO 300-900KG

2 VETRI



RETRO 1200KG

2 VETRI

WALK-IN 4.0

MODELLO 200-600KG / 800KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

8 CARRELLI CON 20 ASTE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 1750P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 50 Hz/ R452A

400V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE 200-600KG

2,50KW - 5,2 A

CONSUMO DI CORRENTE 800KG

3,60KW - 8,5 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



PORTA A VETRO



FRONTE

2 VETRI



RETRO 200-600KG

2 VETRI



RETRO 800KG

2 VETRI

WALK-IN 4.0

MODELLO 100-300KG / 400KG



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

4 CARRELLI CON 20 ASTE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 950P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 50 Hz/ R452A

400V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE 100-300KG

1,70KW - 7,7 A

CONSUMO DI CORRENTE 400KG

2,40KW - 5 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



FRONTE

2 VETRI



RETRO 100-300KG

2 VETRI



RETRO 400KG

2 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 200KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●●● RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO PORTA A VETRO

8 COPPIE GUIDE IMBUTITE + 40 ASTE

ALLESTIMENTO 2 VETRI / 4 VETRI

4 COPPIE GUIDE IMBUTITE + 20 ASTE

DIMENSIONI ESTERNE

1465L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz/ R452A

220-240V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

1,18KW - 5,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75°

+10°/+32°



PORTA A VETRO

ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



FRONTE

RETRO

2 VETRI

FRONTE

RETRO

4 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 100+100KG TWIN



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ●/●●●●RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO

8 COPPIE GUIDE IMBUTITE + 40 ASTE

DIMENSIONI ESTERNE

1465L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

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

CONSUMO DI CORRENTE

1,50KW - 6,9 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75° +10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



FRONTE

RETRO

2 VETRI



FRONTE

RETRO

4 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 100+100KG COMBO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ●/●●●●RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO

4 COPPIE GUIDE IMBUTITE + 20 ASTE +
5 COPPIE GUIDE + 5 GRIGLIE

DIMENSIONI ESTERNE

1465L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

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

CONSUMO DI CORRENTE

1,50KW - 6,9 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75° +10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI
GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



PORTA A VETRO



FRONTE

RETRO

2 VETRI

FRONTE

RETRO

4 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 150KG



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ●/●●●● RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO

4 COPPIE GUIDE IMBUTITE + 20 ASTE

DIMENSIONI ESTERNE

905L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

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

CONSUMO DI CORRENTE

1,18KW - 5,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75° +10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



FRONTE

RETRO

2 VETRI



FRONTE

RETRO

4 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 100KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●●● RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO

4 COPPIE GUIDE IMBUTITE + 20 ASTE

DIMENSIONI ESTERNE

730L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

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

CONSUMO DI CORRENTE

0,75KW - 3,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75° +10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



PORTA A VETRO



FRONTE

RETRO

2 VETRI



FRONTE

RETRO

4 VETRI

Stagionello *Chef*®

*Siamo partiti da elementi tradizionalmente semplici
Per garantire al futuro prodotti tecnologicamente naturali*

Con Stagionello, lo studio meticoloso di materie prime, aromi e metodi di conservazioni hanno dato vita a prodotti genuini, conce naturali e aromi sicuri, strumenti alla portata di ogni utente, in ogni parte del mondo!

SEMILAVORATI ALIMENTARI

PEZZI ANATOMICI INTERI

BRESAOLA
SPECK
COPPA
PANCETTA
CAPOCOLLO

SALAMI

SALAME FELINO
SALAME FINOCCHIONA
SALAME NORCINO
SALAME UNGHERESE
SALAME CALABRESE
DOLCE/ PICCANTE
SALAME CACCIATORE
SALAME NAPOLI
SALAME BUFALO
SALAME MILANO

BASI PER STAGIONATI

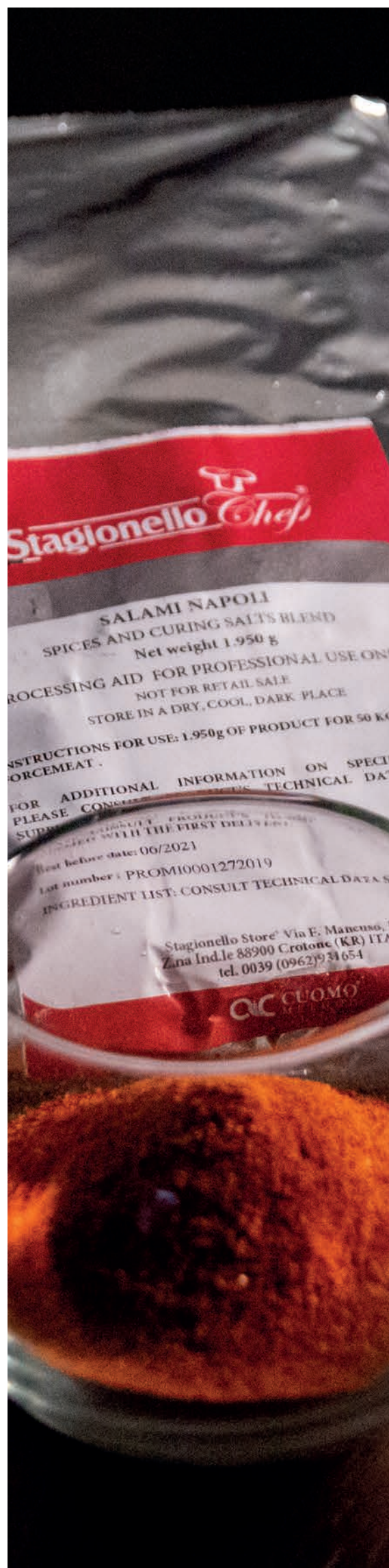
SICURSAL PER STAGIONATI
SICURSAL PROSCIUTTO

AFFUMICATURE AROMATIZZATE

AFFUMICATURA
TARTUFO BIANCO
TARTUFO NERO
BARBECUE

SALAMI COTTI

TACCHINO COTTO
SALAME COTTO





Stagionello® Service è il CUAT (Centro Unico Assistenza Tecnica) che ti garantisce un supporto tecnico e tecnologico online o presso la tua azienda, offrendo servizi di manutenzione, assistenza, formazione e noleggi per brevi, medi e lunghi periodi.

SUPPORTO TECNICO

INSTALLAZIONE E COLLAUDO

MANUTENZIONE ORDINARIA PROGRAMMATA

MANUTENZIONE STRAORDINARIA



SUPPORTO DA REMOTO

TELEDIAGNOSI

TELEGESTIONE CON OPERATORE CALL CENTER H24

INTERCONNESSIONE DATI CON SCARICO AUTOMATICO



SUPPORTO POST VENDITA

GARANZIA DI NON OBSOLESCENZA

ESTENSIONE GARANZIA

RICONDIZIONAMENTO IMPIANTI

PERMUTA IMPIANTI



SUPPORTO TECNOLOGICO

ASSISTENZA PRODUZIONE CON ISTRUZIONI OPERATIVE STANDARD

SUPPORTO TECNOLOGICO DAL CLIENTE PER LA MESSA A PUNTO DI PRODOTTI

RICERCA E SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

VALIDAZIONE SANITARIA

VERIFICA ORDINARIA PROGRAMMATA DEL DISCIPLINARE (VOPD) + ANALISI

AFFIANCAMENTO E SUPPORTO PER SICUREZZA ALIMENTARE E TECNOLOGICA





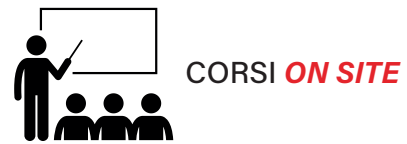
STAGIONELLO® ACADEMY

La Stagionello Academy promuove e realizza eventi di formazione studiati sulle esigenze di ciascun target di riferimento come ristoranti, macellerie, pescherie, gastronomie, operatori e GDO, fornendo moduli formativi specifici per consumatori e professionisti.

Master e corsi di specializzazione in tecnologia applicata basati sul Cuomo Method®, che coniugano aspetti tecnici, tecnologici e scientifici studiati su tre differenti settori alimentari.

-  CORSO SEMPRE INCLUSO CON I DEVICE
-  ACADEMY IN TUTTO IL MONDO
-  CORSO TEORICO/PRATICO
-  COLLABORAZIONI UNIVERSITARIE
-  TECNOLOGI SPECIALIZZATI
-  CORSI MULTICANALE

LA FORMAZIONE **AL TUO FIANCO**



CORSO ON SITE CURA **DEI SALUMI**

Corso tecnologico sulla cura dei salumi

DURATA
2 GIORNI



3 PRODUZIONI
PRATICHE



ACQUISTO
DEL CORSO



VOUCHER
SUL TUO DEVICE



=



International MASTER CLASS FOR TRADITIONAL SALAMI



Corso di alta formazione internazionale in lingua inglese, volto all'approfondimento della vera arte norcina e a fornire competenze professionali atte a favorire l'inserimento lavorativo nel settore delle produzioni artigianali sotto il profilo Manager di filiera alimentare tradizionale. Un corso di 7 giorni finalizzato a fornire nozioni teoriche e pratiche sulla trasformazione della carne suina, dall'allevamento al prodotto finale, con focus sull'alta tecnologia brevettata Stagionello® e sullo studio delle normative vigenti relative alla sicurezza alimentare internazionale.



I VANTAGGI

AUMENTO DELLA QUALITA' DELLA CARNE

Test di laboratorio svolti presso enti universitari e centri di ricerca hanno dimostrato un aumento dei valori nutrizionali sull'alimento a termine del processo di trasformazione.

AUMENTO DELLA SHELF-LIFE

Conservabilità dei salumi con dispositivi Stagionello® Salami Curing Device 4.0 e Metodo Cuomo applicato fino a 12 mesi.

ALIMENTI READY TO EAT

Certificabili B.R.C. (British Retail Consortium) e I.F.S. (International Food Standard).

RIDUZIONE DEI TEMPI DI PRODUZIONE

3 differenti cicli di trasformazione - ciclo a fermentazione continua con o senza affumicature aromatizzate, cicli a fasi definite di fermentazione con o senza affumicature aromatizzate e ciclo cottura - per realizzare diversi alimenti ready to eat in un periodo fra 1 e 365 giorni.

TRACCIABILITA'

Tracciabilità dei dati di processo su registro HACCP integrato consultabile dal dispositivo o in remoto.

BUSINESS SICURO E REDDITIZIO

Questo processo consente all'utilizzatore un R.O.I (Return on Investment) medio del 500% per ogni ciclo di produzione.

CALCOLO CAPACITA' PRODUTTIVA - SALAME STAGIONATO

Ciclo di produzione = 30 gg.

(stima calcolata su PIENO CARICO - 130 kg di Salame tipo Napoli)

	€	U.M
Costo materia prima	3,60 €	Kg
Incidenza lavorazione per mezzena	40%	%/Kg
Incidenza calo peso nel processo	30%	%/Kg
Costi operativi	3,00 €	€/Kg
Prezzo di vendita salame stagionato	30,00 €	€/Kg

PROSPETTO MENSILE

COSTI	€/mese	RICAVI	€/mese
Costo materia prima	655,20 €	Vendita PF	2.730,00 €
Lavorazione per mezzena	262,08 €		
Costi operativi	546,00 €		
<i>totale</i>	1.463,28 €	<i>totale</i>	2.730,00 €

UTILE NETTO MENSILE

1266,72 €





www.stagionello.com
info@stagionellostore.com



Stagionello[®]

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