

## STAGIONATURA UNIFORME E QUALITÀ NEL CLIMA DESIDERATO

Lo straordinario armadio smontabile per la stagionatura del formaggio, con raffreddamento ad acqua a basso impatto ambientale, passa attraverso qualsiasi porta. Create il vostro clima artificiale già nel più piccolo spazio. Rendetevi indipendenti dalle condizioni atmosferiche e dalle stagioni. Producete sempre nella stessa qualità.

Il KRS-2 si mette in funzione con pochi semplici passi e offre spazio per un massimo di 700 kg di formaggio. Interno ed esterno in acciaio inox. Non ci sono parti sotto tensione dentro l'armadio. Il modulo di raffreddamento nel vano interno è realizzato in plastica resistente ai batteri e agli acidi. All'esterno è installato un termometro facilmente leggibile per il controllo della temperatura interna. Non serve allacciamento idrico per l'alimentazione o il deflusso dell'acqua.

Per l'alimentazione serve solo un connettore con contatto di terra da 230 Volt. Bassissimo consumo di energia con solo ca. 120 Watt/h. Il refrigeratore ad acqua può essere installato anche separatamente dallo stagionatore. Grazie al montaggio separato, si evita il rilascio del calore del refrigeratore ad acqua nel locale di installazione, per lo più anche nel locale di lavoro. L'acqua fredda viene pompata all'interno dello stagionatore attraverso flessibili ben isolati in un circuito chiuso.

Le scale in acciaio inox ai lati dispongono di inserti in plastica per alimenti. In questo modo il movimento è del tutto silenzioso e scorrevole. Si possono impiegare fino a 13 griglie o tavole allo stesso tempo.

In alternativa si può usare anche un carrello portateglie. Con una soluzione modulare (box) si può ottenere anche una produzione flessibile.

Grazie alla vaschetta raccogli-gocce in dotazione, alle scale laterali estraibili e al modulo di raffreddamento mobile, il vano interno può essere pulito in modo molto semplice. Questo permette la produzione di svariate qualità di formaggi nello stesso armadio.

L'armadio per la stagionatura del formaggio è stato progettato e sviluppato per la produzione in serie in collaborazione con l'Istituto Agrario "Alt-Grottenhof" di Graz/Austria.

Rinomati istituti professionali austriaci come ad es. Rotholz in Tirolo, Klessheim a Salisburgo o anche Oranienburg in Germania e altri ancora lavorano con i nostri armadi. Massima flessibilità a un prezzo basso con un'altissima qualità!



**LACKNER**  
KÄLTE | KLIMA | TECHNIK

Florian Grögerstrasse 1 | 9020 Klagenfurt  
Tel: +43 463 59 00 33 | office@kkt-lackner.at  
[www.kkt-lackner.at](http://www.kkt-lackner.at)

**LACKNER**  
KLIMA - REIFE - ANLAGEN

## Formaggi STAGIONATORE KRS-2 K/M



KRS-2 K

KRS-2 M

Disponibile in due dimensioni  
e diverse varianti.

a partire da **€ 4.990,-**  
Prezzo più IVA 20%

## DATI TECNICI

### ARMADIO

#### DIMENSIONI ESTERNE

KRS-2 K (Unità a lato) 800 / 805 / 1.770 mm I/P/H  
(Unità sopra) 2.170 mm

KRS-2 M (Unità a lato) 1.030 / 945 / 1.950 mm I/P/H  
(Unità sopra) 2.350 mm

#### CAPACITÀ NETTA CA.

KRS-2 K ca. 880 litri  
KRS-2 M ca. 1530 litri

#### PORTE

Battuta destra o sinistra, a scelta con vetro.

#### PANNELLI ISOLANTI INCL. FONDO

Interno ed esterno in acciaio inox CNS DIN 1.4301

#### PIEDINI

Regolabili

#### FINITURE INTERNE

Raffreddatore in plastica antibatterica e resistente agli acidi + vaschetta raccogliocce

#### CONDENSA

Evapora nell'armadio

#### ACCESSORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE 1.4301

Griglia di appoggio KRS-2 K 665 x 595 mm B x T  
KRS-2 M 907 x 715 mm B x T

Vaschetta intermedia, cartuccia di riscaldamento elettrico come da listino/modulo d'ordine.

**MADE IN AUSTRIA** 

**QUALITÀ TOP**  
**KKT-LACKNER GMBH**

## COSÌ FUNZIONA LO STAGIONATORE PER FORMAGGI

Usate l'**ARMADIO STAGIONATORE PER FORMAGGI** per la stagionatura e la conservazione nonché per la raffinazione di tutti i formaggi.

**NOVITÀ:** una particolare tecnica del freddo da noi sviluppata (**condizioni climatiche di una cantina nella roccia**) garantisce **temperatura ambiente e umidità dell'aria (oltre il 90%) costanti.**

Non serve alcuna umidificazione supplementare dell'aria.

Per ca. **700 kg di formaggio da ca. 7.000 litri** di latte basta una superficie di 1 m<sup>2</sup>

## PACCHETTO DI PRODOTTI UNICO

- ✓ Nessuna manutenzione
- ✓ Controllo di precisione
- ✓ Funzionamento economico
- ✓ Autoassemblaggio
- ✓ Consegna dell'articolo smontato
- ✓ Assemblaggio senza attrezzi
- ✓ Uso semplice
- ✓ Alto grado di rendimento
- ✓ Facile da pulire
- ✓ Basta inserire la spina

### COMANDI

#### CENTRALINA ELETTRONICA

Pannello di comando facile da usare integrato nel refrigeratore ad acqua, con grande display a LED e tastiera. Interruttore on-off.

### POTENZA

#### TEMPERATURA

Regolabile da + 8°C a + 17°C (con cartuccia di riscaldamento +25°C), lettura attraverso termometro

#### UMIDITÀ DELL'ARIA

Oltre il 90 %

#### RAFFREDDAMENTO

Raffreddatore monoblocco, refrigerante R 134a/250 g, potenza frigorifera 272 W/VT-10°

#### ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

1/230 Volt, 50 Hz, Schukostecker

#### POTENZA ASSORBITA MEDIA

ca. 120 Watt

