

Stagionello[®]
S T O R E

OC
CUOMO
Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY



CATALOGO
2020

Stagionello[®] **Maturmeat**[®] **Pesciugatore**[®]



La sicurezza prima di tutto

Il Metodo Cuomo® , si identifica scientificamente nel brevetto europeo N° EP2769276B1 (Sicur Food Control®: Dispositivo e metodo per il controllo e la gestione della conservazione e/o della trasformazione di alimenti in un ambiente chiuso, mobile o fisso) riconosciuto ufficialmente da Gennaio 2019 dallo European Patent Office.

Arredo Inox, conosciuta in tutto il mondo con il brand Stagionello® Store è attualmente l'unica azienda licenziataria di questo brevetto per la produzione e la commercializzazione di impianti di trasformazione alimentare.

Il processo di produzione degli impianti è certificato TUV e grazie al Metodo Cuomo®, siamo gli unici in grado di certificare non solo l'impianto ma anche il prodotto finale.

L'INVENZIONE CHE HA CREATO IL MERCATO

Grazie all'applicazione del Metodo Cuomo®, Stagionello®, Maturmeat® e Pesciugatore® sono gli unici impianti di trasformazione alimentare al mondo ad essere certificati e a garantire un risultato sul prodotto finale. Prodotti al 100% in Italia e grazie ad una esclusiva tecnologia brevettata sono in grado di stagionare i salumi, maturare le tue carni, e curare il pesce in totale sicurezza, garantendoti la soddisfazione delle tue esigenze di business moderno.

Gestione e Controllo

Sonde e strumenti di controllo monitorano costantemente umidità, temperatura, velocità dell'aria e pH, consentendo così di regolare tali parametri in maniera esatta e precisa al fine di garantire un prodotto trasformato genuino e sicuro, oltre che ricco di gusto e valori nutrizionali.



La tecnologia innovativa del brevetto Sicur Food Control® ha rivoluzionato per sempre il mondo della trasformazione delle carni "professionale".

IL DISPLAY DI CONTROLLO: SIGUR FOOD CONTROL®

IL BREVETTO EP2769276B1
RILASCIATO DALLO EUROPEAN PATENT OFFICE



ELABORA



ANALIZZA



VERIFICA



COMUNICA

Dispositivo e Metodo per il **controllo** e la **gestione** di alimenti in un ambiente chiuso, fisso o mobile. Il sistema, per governare la trasformazione e/o la conservazione dell'alimento, applica diverse azioni fisiche e naturali, come la refrigerazione, il riscaldamento, la ventilazione, l'essiccamento, l'umidificazione e l'affumicatura, monitorando in continuo il pH di una campionatura di carne e pesce, come previsto per legge.

Ampio display touch screen 7" semplice ed intuitivo dotato di **Ricettario Climatico®** integrato con Metodo Cuomo® ed un'ampia memoria che permette di inserire tante altre ricette personalizzate.

IL DISPLAY DI CONTROLLO: SIGUR FOOD CONTROL®



AMPIO DISPLAY TOUCH SCREEN
7"
SEMPLICE ED INTUITIVO



IOT: COLLEGAMENTO IN REMOTO
CON LA PIATTAFORMA DI
TELEGESTIONE



IL RICETTARIO CUOMO® METHOD
INTEGRATO ED
INTERCONNESSO CON TE



CLEANING IN PLACE: L'INNOVATIVA
APPLICAZIONE CHE TI PERMETTE DI
SANIFICARE IL TUO IMPIANTO



Stagionello®

ASSICURA I TUOI SALUMI ALLA TRADIZIONE

Plugin - Walkin - Custom


CUOMO
Method

PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD - ITALY

Stagionello®
STORE



LA PRODUZIONE TRADIZIONALE DEI SALUMI

Da sempre l'originale dispositivo con metodo di stagionatura che assicura i tuoi salumi alla tradizione

Stagionare in maniera sicura e legale... è Stagionello®!

Stagionello® è l'unico stagionatore brevettato e prodotto al 100% in Italia che ricrea i microclimi ideali per la produzione dei salumi in maniera genuina.

In Stagionello® c'è tutta la tradizione Italiana tradotta in tecnologia. Stagionello® è salatura, affumicatura, stagionatura, conservazione ed anche cottura! La sua speciale tecnologia permette di trasformare in totale sicurezza le carni, garantendo la produzione di un'ampia varietà di salumi stagionati e cotti secondo la tradizione e senza l'aggiunta di prodotti chimici.

BREVETTO EUROPEO EP2769276B1

INNOVATIVO SISTEMA PER LA PREPARAZIONE DI SALUMI "COTTI"



*Tradizione ed
innovazione... tutto in un
unico Stagionello®*

Da oggi grazie a Stagionello® avrai l'opportunità di produrre anche i tuoi salumi cotti, dalla mortadella al prosciutto cotto con potenzialità in continua implementazione. L'originale brevettato è sempre un passo avanti! Seguilo... trasforma ed innova la tua attività!



Con Stagionello® Cooker chiudi il cerchio della produzione dei salumi tipici tradizionali. Tutti i tipi di salami cotti in maniera sicura e genuina. Un sistema innovativo che porta con sé i sapori di una volta.

**STAGIONA
CUOCE
Controlla
Gestisce
Monitora**

IL BREVETTO EP2769276B1
RILASCIATO DALLO
EUROPEAN PATENT OFFICE



**L'originale stagionatore
brevettato! Un brand
simbolo di GARAZIA!**

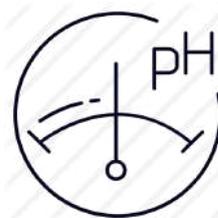
TESTATO ED APPROVATO
DAL D.M.V.P.A. DELL'UNINA



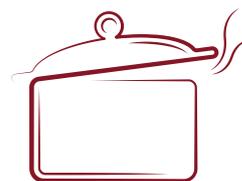
INDUSTRIA 4.0
GODE DI IPERAMMORTAMENTO AL 270%



PERCHÉ SCEGLIERE STAGIONELLO®?



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



**INNOVATIVO SISTEMA DI COTTURA
PER SALUMI COTTI**



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



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

Stagionello[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

UNICO - ORIGINALE - BREVETTATO

Assicura i tuoi salumi alla tradizione

32 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE



WWW.STAGIONELLO.IT

Stagionello[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUG IN

Da 60 a 200 Kg al mese di stagionatura e cottura

DESIGN COMPATTO, FUNZIONALE ED INNOVATIVO



QC
CIOMO
Method
Associazione Nazionale Salame

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE



DIMENSIONI: L1100 MM P785 MM H1320 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

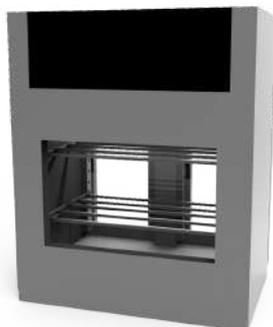
DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2600W - KIT COTTURA 750W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

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

4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304

20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304

1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 2600W - KIT COTTURA 750W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

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
4 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3420W - KIT COTTURA 1500W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

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

4 + 4 COPPIE GUIDA IN ACCIAIO AISI 304

20+20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

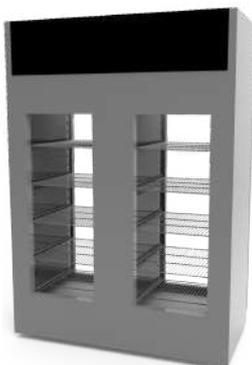
RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 4186W - KIT COTTURA 1500W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100 + 100 KG



DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2115 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

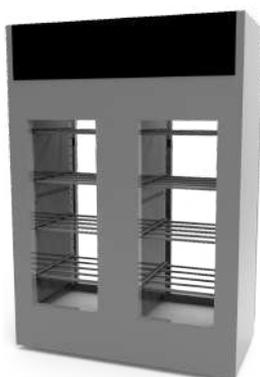
DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
4 + 4 COPPIE GUIDA IN ACCIAIO AISI 304
20+20 ASTE REGGI INSACCATI IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%
ASSORBIMENTO MAX 3212W - KIT COTTURA 750 *2W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

COMBO 100 + 100 KG CARNE E SALUMI



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

4 COPPIE GUIDE + 5 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304

20 ASTE REGGI INSACCATI + 5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

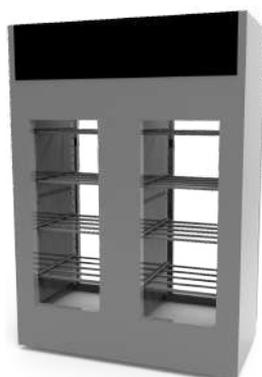
RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 3700W



TOTAL VIEW



COLOR LINE



TOTAL VIEW COLOR

Stagionello[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA WALK IN

Da 400 a 1200 Kg al mese di stagionatura e cottura

IL TUO MINI SALUMIFICIO TRADIZIONALE E CERTIFICATO



QC
CIOMO
Method
SALUMIFICIO TRADIZIONALE CERTIFICATO

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

WALKIN 100 + 300 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P950 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

4 CARRELLI DA 100 KG (OPTIONAL)

ASTE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 3490W - KIT COTTURA 1700W

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

WALKIN 200 + 600 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P1750 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

8 CARRELLI DA 100 KG (OPTIONAL)

ASTE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

ASSORBIMENTO MAX 5200W - KIT COTTURA 3400W

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

WALKIN 300 + 900 KG



DIMENSIONI:

L2550 MM P2550 MM H2656 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

12 CARRELLI DA 100 KG (OPTIONAL)

ASTE PER CARRELLI

2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED

KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: +2° C +46° C - KIT COTTURA T° +75° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% - 99%

ASSORBIMENTO MAX 8600W - KIT COTTURA 5100W

Stagionello[®]
BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA CUSTOM

Da 2000 a 5000 Kg al mese di stagionatura

PROGETTIAMO E TRASFORMIAMO LA TUA CELLA IN UNO STAGIONELLO[®] ORIGINALE
SU MISURA PER TE



QC
CIOMO
Method
Associazione Nazionale Artigiani