



**VETRINE PROFESSIONALI BREVETTATE
IDEALI PER LA CONSERVAZIONE
E IL DRY AGING DELLA CARNE**



CADDY

80 kg di carne | 600 x 600 x 1.980 mm

Grazie al suo design accattivante e alle dimensioni contenute, è il modello che meglio si adatta ad ogni tipo di ambiente.

220 V / 50 Hz

T = -3 °C ÷ 10 °C | H = 20% - 92%

DOTAZIONI STANDARD

- ClimaTouch® Lite
- ClimaCure®
- DynaFlow®
- HumiRight®
- Illuminazione a LED
- 4 ripiani in acciaio inox AISI 304



Dim. con imballo
650 x 650 x 2.200 mm

Peso lordo
86 kg



SLIM

40 kg di carne | 440 x 668 x 2.000 mm

Progettato per spazi ristretti, può essere inserito come parte del layout iniziale o aggiunta last minute in un'attività avviata.

220 V / 50 Hz

T = -3 °C ÷ 10 °C | H = 20% - 92%

DOTAZIONI STANDARD

- ClimaTouch® Lite
- ClimaCure®
- DynaFlow®
- HumiRight®
- Illuminazione a LED
- 4 ripiani in acciaio inox AISI 304



Dim. con imballo
520 x 710 x 2.200 mm

Peso lordo
85 kg



Certified By 

EXPOSÈ

80 kg di carne | 670 x 600 x 1.955 mm

Progettato per posizioni strategiche all'interno dei locali, dando la possibilità di ammirare a 270° il prodotto contenuto all'interno.

220 V / 50 Hz

T = -3 °C ÷ 10 °C | H = 20% - 92%

DOTAZIONI STANDARD

- ClimaTouch® Lite
- ClimaCure®
- DynaFlow®
- HumiRight®
- Illuminazione a LED
- 4 ripiani in acciaio inox AISI 304
- 3 lati vetrati



Dim. con imballo

700 x 670 x 2.200 mm

Peso lordo

146 kg

ClimaTouch® Lite

È il sistema di controllo brevettato (N° 0000276878) che offre agli utilizzatori massima flessibilità di utilizzo con:

- 4 ricette microclimatiche per conservare carni maturate;
- 4 ricette microclimatiche per conservare carni fresche;
- 1 ricetta microclimatica personalizzata (fino a 5 fasi)

In totale, **9 RICETTE MICROCLIMATICHE!!!**

DynaFlow®

Sistema di ventilazione indiretto e regolabile realizzato 100% in acciaio inox AISI 304.

ClimaCure®

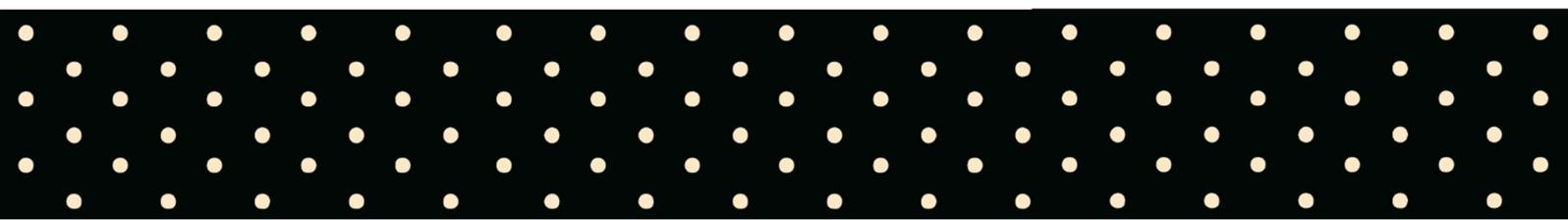
Tramite un'accurata serie di sensori, monitora e condiziona l'ambiente interno alla cella.

HumiRight®

Dedicato alla corretta umidificazione e deumidificazione della cella, senza dover aggiungere additivi/inquinanti.

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE

Permette l'aggiunta di vapore acqueo all'interno della cella qualora il livello di umidità misurato risulti inferiore al valore di set-point della ricetta microclimatica impostata.



Meat Dryer Cellar 700

100 kg di carne | 740 x 815 x 2.085 mm

È l'armadio professionale ideale per il dry aging della carne con capacità di carico da oltre 100 kg.

220 V / 50 Hz

T = -3 °C ÷ 10 °C | H = 20% - 92%

DOTAZIONI STANDARD

- ClimaTouch® Lite
- ClimaCure®
- DynaFlow®
- HumiRight®
- Illuminazione a LED
- 3 ripiani in acciaio inox AISI 304
- SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE



Dim. con imballo

840 x 930 x 2.250 mm

Peso lordo

165 kg

Meat Dryer Cellar 1400

200 kg di carne | 1.480 x 815 x 2.085 mm

È l'armadio professionale ideale per il dry aging della carne con capacità di carico da oltre 200 kg.

DOTAZIONI STANDARD

- ClimaTouch® Lite
- ClimaCure®
- DynaFlow®
- HumiRight®
- Illuminazione a LED
- 6 ripiani in acciaio inox AISI 304
- SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE

220 V / 50 Hz

T = -3 °C ÷ 10 °C | H = 20% - 92%



Dim. con imballo

1.580 x 930 x 2.250 mm

Peso lordo

260 kg

taste
the difference!

ACCESSORI PRIMEAT®



1PMGUIDEICD € 95,00

Guide in acciaio inox AISI 304 destra e sinistra per modello CADDY (prezzo per coppia)



1PMGUIDEISL € 95,00

Guide in acciaio inox AISI 304 destra e sinistra per modello SLIM (prezzo per coppia)



1PMGUIDEIEIX € 104,50

Guide in acciaio inox AISI 304 destra e sinistra per modello EXPOSÈ (prezzo per coppia)



1PMGRGINXCD € 80,00

Ripiano in acciaio inox AISI 304 per modello CADDY (prezzo per singolo pezzo)



1PMGRGINXSL € 76,50

Ripiano in acciaio inox AISI 304 per modello SLIM (prezzo per singolo pezzo)



1PMGRGINXEX € 84,50

Ripiano in acciaio inox AISI 304 per modello EXPOSÈ (prezzo per singolo pezzo)



1PMGUIDE714 € 110,00

Guide in acciaio inox AISI 304 destra e sinistra per modelli 700 & 1400 (prezzo per coppia)



1PMAPPEN714 € 43,00

Appendiera in acciaio inox AISI 304 per modelli 700 & 1400 (prezzo per singolo pezzo)



1PMGRGIN714 € 91,00

Ripiano in acciaio inox AISI 304 per modelli 700 & 1400 (prezzo per singolo pezzo)



1PMCREMA700 € 165,50

Kit 4 cremagliere rinforzate per gancera carne per modello 700



1PMHACCPTAG € 33,00

Set di 10 etichette per l'identificazione della carne & tracciabilità dati HACCP



1PMGANCIOS € 30,00

Set di 5 ganci ad "S" da utilizzare per appendere i tagli di carne su appendiera



1PMGANCIOGI € 30,00

Set di 2 ganci girevoli da utilizzare per appendere i tagli di carne su appendiera



1PMAPPENDCD € 35,00

Appendiera in acciaio inox AISI 304 per modello CADDY (prezzo per singolo pezzo)



1PMAPPENDSL € 32,50

Appendiera in acciaio inox AISI 304 per modello SLIM (prezzo per singolo pezzo)



1PMAPPENDEX € 38,00

Appendiera in acciaio inox AISI 304 per modello EXPOSÈ (prezzo per singolo pezzo)



1PMPERFROCD € 120,00

Personalizzazione frontalino parte superiore per modello CADDY



1PMPERLATCD € 220,00

Personalizzazione fianchi laterali per modello CADDY



1PMPERFROSL € 120,00

Personalizzazione frontalino parte superiore per modello SLIM



1PMPERLATSL € 220,00

Personalizzazione fianchi laterali per modello SLIM



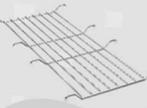
1PMPEDAL714 € 170,00

Kit apertura porta con pedale per modelli 700 & 1400



1PMRUOTE714 € 285,00

Kit 4 ruote in acciaio inox AISI 304 pivotanti con freno per modelli 700 & 1400



1PMGRGINT14 € 87,50

Ripiano intermedio in acciaio inox AISI 304 per modello 1400 (prezzo per singolo pezzo)



1PMCREMA140 € 325,00

Kit 8 cremagliere rinforzate per gancera carne per modello 1400



1PMFILTE714 € 37,50

Filtro anticalcare addolcitore per impianto di umidificazione modelli 700 & 1400



1PMMASK2SET € 18,00

Set di 2 mascherine FFP2 con logo PRIMEAT®



1PMBAGCOTON € 10,00

Borsa in tessuto con logo PRIMEAT®



*taste
the difference!*

CABY S.r.l.

Via Guglielmo Cavalli 8
15033 Casale Monferrato - ITALIA

Tel. 0142 79715
e-mail info@primeat.it
Web www.primeat.it

