



# Stagionello<sup>®</sup>

4.0 FISH CURING DEVICE

## ARMADI PER LA FERMENTAZIONE E CURA PROFESSIONALE

con tecnologia a gestione del pH  
*del pesce*

**ORIGINALE, BREVETTATO**  
**MADE IN ITALY**

# Stagionello®

WE SEE TRADITION IN YOUR FUTURE

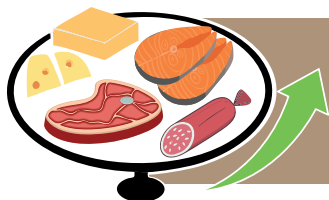
Dal 1993, Tuteliamo ed incentiviamo le produzioni ed i consumi di alimenti tipici e tradizionali



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 3 mesi
- 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.

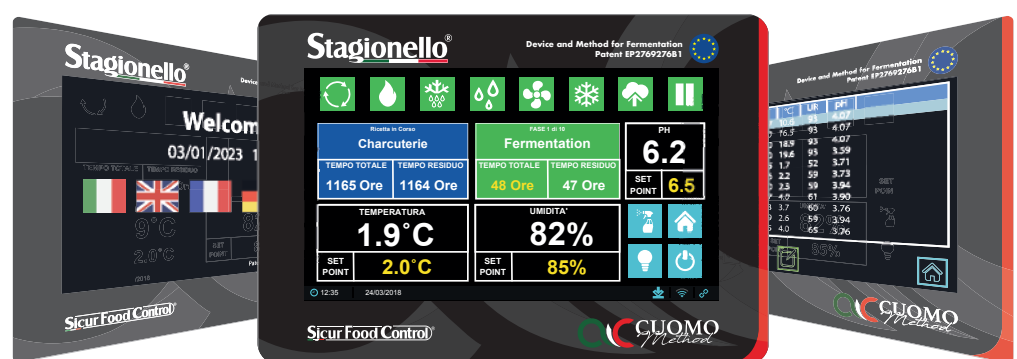
La tecnologia brevettata del SFC® ha rivoluzionato per sempre il mondo della trasformazione professionale degli alimenti.

**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®**  
**FISH CURING DEVICE**  
PER LA CURA PROFESSIONALE  
DEL PESCE

# 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 FISH CURING DEVICE

*il pesce tradizionalmente genuino  
si fa innovativo*

Un impianto **unico, brevettato e professionale** **100% made in Italy** per trasformare il pesce in innovativi alimenti **READY TO EAT** con la sicurezza dell'esclusivo sistema di pH-metria

TRADIZIONALI PROSCIUTTI DI PESCE

RIVOLUZIONARI SALUMI DI PESCE

INEDITI SALUMI COTTI DI MARE

**A TUO MARCHIO**

DIVERSI PROCESSI DI **TRASFORMAZIONE**

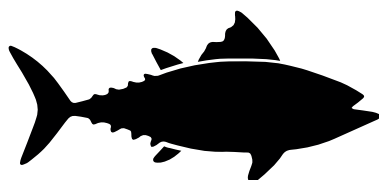
 **FERMENTAZIONE CONTINUA**

 **FASI DEFINITE DI FERMENTAZIONE**

 **CICLO COTTURA**

 **FASI DI AFFUMICATURA**

Grazie al metodo Cuomo applicato all'impianto Stagionello® Fish Curing Device puoi trasformare tutte le specie di pesce:



PESCI  
INTERI



MOLLUSCHI



CROSTACEI

## COSA DICE IL MONDO ACCADEMICO

Dati tecnici e scientifici di analisi sull'alimento certificano un aumento della shelf-life fino a **6 mesi** e incremento dei valori nutrizionali fino al **30%**.



disponibili di serie ben 9 ricette climatiche **validate** e **certificate** dalle università partner del progetto Stagionello® ed infinite possibili combinazioni da sperimentare.

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%**.

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Shelf life</b>  | Fino a 3 mesi                              |
| <b>Tempo ciclo</b> | Minimo 10 giorni                           |
| <b>Calo Peso</b>   | Circa il 17% in 7 giorni<br>(rif. Salmone) |

# TUTTE LE FUNZIONI

*MATURA*

*ASCIUGA*

*FERMENTA*

*ESSICCA*

*STAGIONA*

*AFFUMICA*

*CUOCE*

*AROMATIZZA*

*CONSERVA*

*GESTISCE  
IL CALO PESO*



# GLI IMPIANTI STAGIONELLO®

## TUTTE LE LINEE PER OGNI ESIGENZA!



# TECA

È L'INNOVAZIONE TRA GLI ARREDI DA BANCO  
da 100 kg a 200 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



4 VETRI

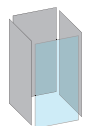


# PLUG-IN

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





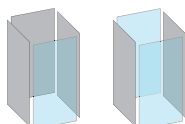
# PER PRODUZIONI DA 100 KG A 5000 KG

## WALK-IN

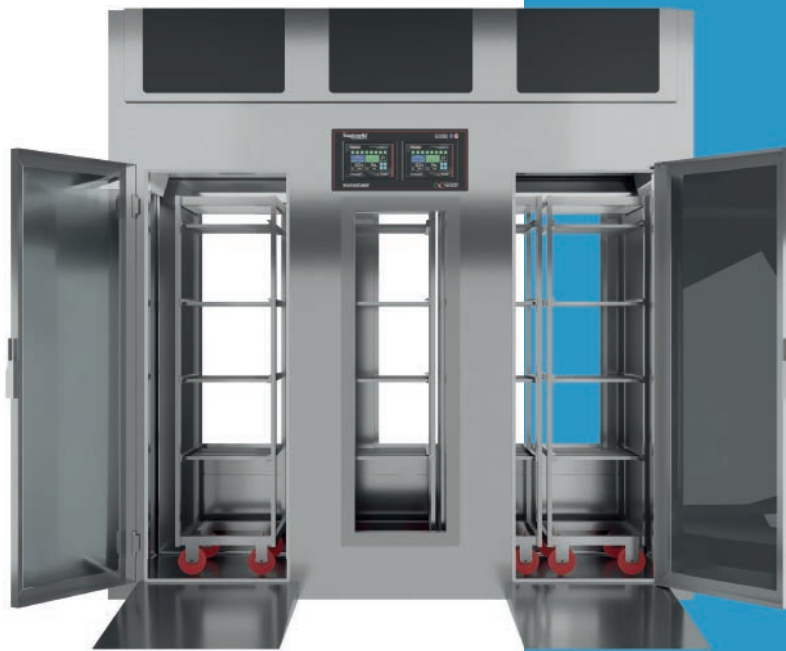
GRANDI IMPIANTI PER GRANDI PRODUZIONI  
da 400 kg a 1200 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



PORTA A VETRO 2 VETRI

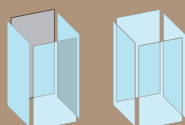


## TUNNEL

L'IMPIANTO IN LINEA CON LA TUA PRODUZIONE  
da 600 kg a 1800 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



3 VETRI 4 VETRI

## SEMPRE INCLUSI

SICUR FOOD CONTROL® 4.0

SONDA PH

REGISTRO HACCP

UNITA' TRATTAMENTO ARIA

DOPPIA TANICA ACQUA E AROMA

CLEANING IN PLACE

FUMOTIC®

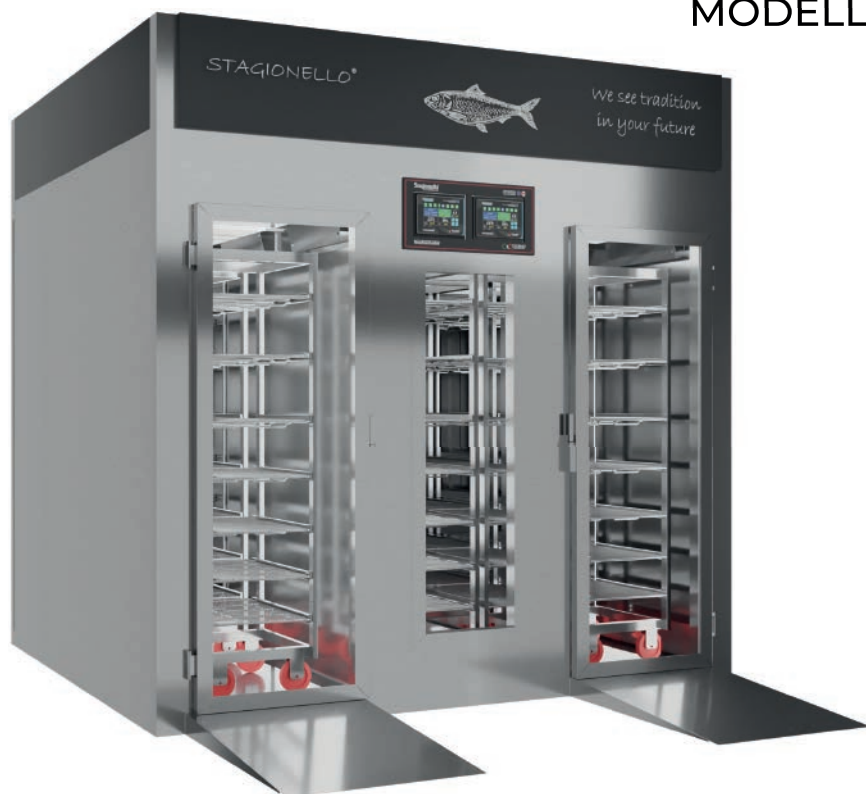
RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE

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 7 GRIGLIE/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



**RETRO 300-900KG**

**2 VETRI**



**RETRO 1200KG**

**2 VETRI**



**FRONTE**

**2 VETRI**

# WALK-IN 4.0

## MODELLO 200-600KG / 800KG

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

#### ALLESTIMENTO

8 CARRELLI CON 7 GRIGLIE/CAD

#### DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 1750P X 2565H mm

#### TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 50 Hz/ R452A

400V / 60 Hz/ R452A

#### CONSUMO DI CORRENTE 300-900KG

2,70KW - 5,9 A

#### CONSUMO DI CORRENTE 1200KG

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



### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

#### ALLESTIMENTO

4 CARRELLI CON 7 GRIGLIE/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

### PORTA A VETRO



FRONTE

2 VETRI



RETRO 100-300KG

2 VETRI



RETRO 400KG

2 VETRI

# TUNNEL 4.0

## MODELLO 1800KG

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

#### ALLESTIMENTO

12 CARRELLI CON 7 GRIGLIE/CAD

#### DIMENSIONI ESTERNE CON CARRELLI/INCASTELLATURA/GANCI

2550L X 3750P X 2565H mm

#### DIMENSIONI ESTERNE CON GUIDOVIE/GANCI

2550L X 3750P X 2965H mm

#### TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V /3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V /3+T+N / 60 Hz/ R452A

#### CONSUMO DI CORRENTE

16KW - 26 A

#### T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

### ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



**3 VETRI**



**FRONTE**

**4 VETRI**

**RETRO**

**4 VETRI**

# TUNNEL 4.0

## MODELLO 1200KG

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

#### ALLESTIMENTO

8 CARRELLI CON 7 GRIGLIE/CAD

#### DIMENSIONI ESTERNE CON CARRELLI/INCASTELLATURA/GANCI

2550L X 2550P X 2565H mm

#### DIMENSIONI ESTERNE CON GUIDOVIE/GANCI

2550L X 1150P X 2965H mm

#### TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V /3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V /3+T+N / 60 Hz/ R452A

#### CONSUMO DI CORRENTE

10KW - 21 A

#### T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

### ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



### 3 VETRI



FRONTE

4 VETRI

RETRO

4 VETRI

# TUNNEL 4.0

## MODELLO 600KG

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

#### ALLESTIMENTO

4 CARRELLI CON 7 GRIGLIE/CAD

#### DIMENSIONI ESTERNE CON CARRELLI/INCASTELLATURA/GANCI

2550L X 1150P X 2565H mm

#### DIMENSIONI ESTERNE CON GUIDOVIE/GANCI

2550L X 1150P X 2965H mm

#### TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V /3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V /3+T+N / 60 Hz/ R452A

#### CONSUMO DI CORRENTE

5,9KW - 10,5 A

#### T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°



### ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304

**3 VETRI**



**FRONTE**

**4 VETRI**

**RETRO**

**4 VETRI**

**PLUG-IN 4.0**  
**MODELLO 200KG**

**CARATTERISTICHE**

**COLORE ESTERNO**

INOX AISI 304  /    RAL SU RICHIESTA

**SUPPORTO**

RIALZO

**ALLESTIMENTO PORTA A VETRO**

14 COPPIE GUIDE + 14 GRIGLIE

**ALLESTIMENTO 2 VETRI / 4 VETRI**

7 COPPIE GUIDE + 7 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**

1,18KW - 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**

**FRONTE**

**RETRO**

**2 VETRI**

**4 VETRI**



# PLUG-IN 4.0

## MODELLO 100+100KG TWIN

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

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

#### SUPPORTO

RIALZO

#### ALLESTIMENTO

14 COPPIE GUIDE + 14 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 100+100KG COMBO



### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

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

#### SUPPORTO

RIALZO

#### ALLESTIMENTO

12 COPPIE GUIDE + 12 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

FRONTE

RETRO

2 VETRI

4 VETRI





# TECA 4.0

## MODELLO 200KG

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●● RAL SU RICHIESTA

#### SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

#### ALLESTIMENTO

3 COPPIE GUIDE + 4 GRIGLIE

#### DIMENSIONI ESTERNE

1300L X 880P X 1700H mm

#### TENSIONE / FREQUENZA / GAS

230V / 50 Hz / R452A  
230V / 60 Hz / R452A

#### CONSUMO DI CORRENTE

4,14KW - 18 A

#### T° INTERNA    T° ESTERNA

-3° / +25°    +10°/+25°

### ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



FRONTE

4 VETRI



RETRO

4 VETRI

# TECA 4.0

## MODELLO 150KG



**FRONTE**

**4 VETRI**



**RETRO**

**4 VETRI**

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●● RAL SU RICHIESTA

#### SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

#### ALLESTIMENTO

3 COPPIE GUIDE + 4 GRIGLIE

#### DIMENSIONI ESTERNE

980L X 880P X 1700H mm

#### TENSIONE / FREQUENZA / GAS

230V / 50 Hz / R452A  
230V / 60 Hz / R452A

#### CONSUMO DI CORRENTE

3,10KW - 13,47 A

#### T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +25° +10° / +25°

### ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304

# TECA 4.0

## MODELLO 100KG

### CARATTERISTICHE

#### COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●● RAL SU RICHIESTA

#### SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

#### ALLESTIMENTO

3 COPPIE GUIDE + 4 GRIGLIE

#### DIMENSIONI ESTERNE

670L X 880P X 1700H mm

#### TENSIONE / FREQUENZA / GAS

230V / 50 Hz / R452A

230V / 60 Hz / R452A

#### CONSUMO DI CORRENTE

2,32KW - 10 A

#### T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +25°

+10° / +25°

### ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



FRONTE

4 VETRI



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

### MIX SPEZIE

#### PESCE

SALMONE  
SPADA  
TONNO  
PROSCIUTTO D'ORATA

#### SALAMI COTTI

MORTADELLA DI MARE

#### BASI PER STAGIONATI

SICURSAL PESCE

#### AFFUMICATURE AROMATIZZATE

AFFUMICATURA  
TARTUFO BIANCO  
TARTUFO NERO  
BARBECUE







# STAGIONELLO®

service

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**



CORSI **ON SITE**



CORSI **ON DEMAND**



CORSI **LIVE**

## CORSO ON SITE CURA **DEL PESCE** Corso tecnologico sulla cura del pesce

DURATA  
2 GIORNI

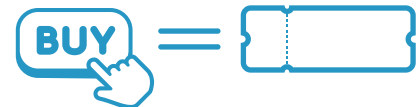


3 PRODUZIONI  
PRATICHE



ACQUISTO  
DEL CORSO

VOUCHER  
SUL TUO DEVICE



# I VANTAGGI

## AUMENTO DELLA SHELF-LIFE

Conservabilità del pesce curato con dispositivi Stagionello® Fish Curing Device 4.0 e Metodo Cuomo® applicato fino a 3 mesi.

## AUMENTO DELLA QUALITA' DEL PESCE

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.

## 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 4 e 21 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 700% per ogni ciclo di produzione.

### PRODUZIONE FILETTI DI SALMONE

Ciclo di produzione = 7 gg.

Cicli/mese = 4

(stima calcolata su PIENO CARICO - 70 kg di filetto di salmone/ciclo)

|                                  | €       | U.M  |
|----------------------------------|---------|------|
| Costo materia prima              | 10,00 € | Kg   |
| Incidenza lavorazione per baffa  | 30%     | %/Kg |
| Incidenza calo peso nel processo | 18%     | %/Kg |
| Costi operativi                  | 1,70 €  | €/Kg |
| Prezzo di vendita filetto        | 60,00 € | €/Kg |

### PROSPETTO MENSILE

| COSTI                 | €/mese     | RICAVI        | €/mese      |
|-----------------------|------------|---------------|-------------|
| Costo materia prima   | 3.640,00 € | Vendita PF    | 13.776,00 € |
| Lavorazione per baffa | 1.092,00 € |               |             |
| Costi operativi       | 618,00 €   |               |             |
| <i>totale</i>         | 5.350,80 € | <i>totale</i> | 13.776,00 € |

**UTILE NETTO MENSILE**

**8.425,20 €**



[www.stagionello.com](http://www.stagionello.com)  
[info@stagionellostore.com](mailto:info@stagionellostore.com)



**Stagionello<sup>®</sup>**

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

