Stagionello® STORE

CUOMO Method

PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY

CATALOGO GENERALE

Stagionello® Maturmeat® Pesciugatore®

REV.05 11.10.2021

Biologicamente Tradizionalisti
Geneticamente Innovatori

Tuteliamo ed incentiviamo le produzioni ed i consumi di alimenti tipici tradizionali

Anni di ricerche orientate a soluzioni tecnologicamente innovative che si concretizzano con applicazioni e macchinari a servizio della sicurezza alimentare fanno della nostra azienda il leader indiscusso nel settore della trasformazione e della conservazione delle carni e del pesce. Il nostro unico obiettivo è soddisfare il cliente erogando consulenze specifiche, fornendo soluzioni tecnologicamente avanzate ed incentivando la sua idea di business.

Deteniamo la licenza per la produzione di 5 brevetti di invenzione industriale e 12 marchi di proprietà di Alessandro Cuomo. All'interno dell'azienda, un impianto industriale di circa 10.000 metri quadrati, vengono prodotti circa 250 modelli brevettati. Abbiamo un retail nazionale ed internazionale con più di 125 punti specializzati, un team di esperti di produzione ed una rete di consulenti commerciali specializzati.

Siamo l'unica azienda in Italia ad essere certificata per la "*Progettazione e fabbricazione di impianti e armadi di micro climatizzazione per maturazione, stagionatura, asciugatura e conservazione di prodotti alimentari (IAF 18)*".

La sicurezza prima di tutto

Il *Cuomo Method®*, si identifica scientificamente nel *Sicur Food Control®*, un brevetto per la conservazione e/o la trasformazione degli alimenti con gestione e governo del pH (brevetto europeo *N° EP2769276B1* riconosciuto dall'*EPO* e brevetto *N° CA2852650* riconosciuto dal *CIPO*).

L'*S.F.C.®* non è mera tecnologia. È un metodo applicato da un dispositivo che consente l'analisi real-time dell'ambiente e del pH dell'alimento in trasformazione. Per il solo tramite di azioni fisiche come unici ingredienti del processo, niente chimica dannosa per la salute.

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 *Cuomo Method®*, siamo gli unici in grado di certificare non solo l'impianto ma anche il prodotto finale.

Certificazione di Prodotto

Validazione di Processo

L'INVENZIONE CHE HA CREATO IL MERCATO

Prodotti al 100% in Italia e grazie all'esclusiva tecnologia *Cuomo Method®*, *Stagionello®*, *Maturmeat®* e *Pesciugatore®* sono gli unici impianti di trasformazione alimentare al mondo ad essere certificati e a garantire un risultato sul prodotto finale.

Stagionatura e Cottura dei Salumi

Maturazione della Carne

Cura ed Aromatizzazione del Pesce

con gestione e governo del pH

Sonde e strumenti di controllo consentono l'autoregolazione di un algoritmo microclimatico in funzione dell'analisi real-time dell'ambiente e del pH dell'alimento in trasformazione, per il solo tramite di azioni fisiche come unici ingredienti del processo. Questo differenzia enormemente un dispositivo di maturazione o stagionatura, che implementa tale metodo brevettato con governo del pH, da un comune dispositivo frigorifero, in cui ai prodotti viene garantita solo una temperatura costante di conservazione.

Il governo del pH consente di evitare la proliferazione di batteri patogeni e muffe, senza l'aggiunta di sostanze chimiche, dannose per la salute.

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

- SCOCCA ED ALLESTIMENTI INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304 CON FINITURA SCOTCH-BRITE SIA NELLE PARTI INTERNE CHE QUELLE ESTERNE A POSSIBILE CONTATTO CON GLI ALIMENTI
- DESIGN PENSATO E STUDIATO PER RAGGIUNGERE OGNI PUNTO CON LAVAGGIO E SANIFICAZIONE CON CLIENING IN PLACE (C.I.P.)
- IL GOVERNO DEL PH CONSENTE DI MONITORARE IL CORRETTO PROCESSO DI FERMENTAZIONE, STAGIONATURA E MATURAZIONE E PUÒ GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE AL PRODOTTO FINITO
- REGISTRAZIONE E MEMORIZZAZIONE DEI DATI DI PRODUZIONE NELLA SEZIONE HACCP DEL DISPOSITIVO DI CONTROLLO
- ESTERNO PERSONALIZZABILE A SCELTA TRA UNA VASTA GAMMA DI COLORI E RIVESTIMENTI
- PORTE IN ACCIAIO INOX AISI 304, AMPIO VETRO CAMERA CON PROTEZIONE DAI RAGGI UV

Tecnologia IoT 4.0

Dichiarazione di Conformità Impianto di Trasformazione

Dichiarazione di Conformità MOCA

FUMOTIC®

Il sistema di umidificazione/aromatizzazione (brevetto N° 000139ss85 rilasciato dal MISE) consente la gestione dell'umidità immettendo quella necessaria e favorendo il controllo del calopeso dell'alimento. L'aromatizzazione di salumi, carne e pesce avviene utilizzando liquidi naturali e certificati, evitando così pericolose combustioni e consentendo un ricircolo del fumo a bassa temperatura nell'armadio o nella cella, senza che questo lasci residui "catramosi" su pareti e superfici.

- ✓ ***sistema di aromatizzazione autopulente***
- ✓ ***sistema di umidificazione integrata con allaccio idrico diretto e/o tanica***

CLIMACURE®

Sistema integrato UTA_Unità di Trattamento Aria' costruito interamente in acciaio inox che non prevede utilizzo di pericolosa plastica o polistirolo verniciato a contatto indiretto o diretto con i salumi in stagionatura e la carne ed il pesce in maturazione. La gestione ed il controllo dei flussi d'aria, consente una gestione precisa dell'asciugatura, evitando contaminazioni e incrostazioni. Con la modulazione dei flussi memorizzati o memorizzabili per ogni singola fase dei processi è possibile variare portate e velocità dell'aria all'interno degli armadi o delle celle di stagionatura e maturazione, affinché gli alimenti non subiscano azioni violente d'impatto micro climatico nelle delicate fasi iniziali.

IL DISPOSITIVO DI CONTROLLO: SICUR FOOD CONTROL®

Al Sicur Food Control®, il dispositivo di sicurezza alimentare a bordo degli impianti di trasformazione, è integrato il sistema **RASFM_Rapid Alert System for Dry Age Meat and Fish Cabinet.** Tale sistema riconosce automaticamente il deterioramento dell'alimento tramite una analisi continua del pH e quando la carne, il pesce o altri alimenti in fermentazione degradano, il dispositivo rileva la criticità e avvia un'azione immediata per riportare i valori in un range di sicurezza. Contemporaneamente invierà una notifica di allerta telematica al responsabile della qualità o all'ente indicato nel manuale HACCP.

IL DISPOSITIVO DI CONTROLLO SICUR FOOD CONTROL®

BREVETTO EP2769276B1 RILASCIATO DALLO EUROPEAN PATENT OFFICE

AMPIO DISPLAY TOUCH SCREEN 7" MULTILINGUA COLLEGATO AL WEBSERVICE

IOT: GESTIONE E CONTROLLO DA REMOTO CON PIATTAFORMA DEDICATA

RICETTARIO CLIMATICO® INTEGRATO ED INTERCONNESSO CON TE

CLEANING IN PLACE PER SANIFICARE AUTOMATICAMENTE

MATURA
STAGIONA
CUOCE
AROMATIZZA

BREVETTO N° EP2769276B1

PERCHÉ SCEGLIERE IL CUOMO METHOD®?

SISTEMA DI PH-METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE INTEGRATO E BREVETTATO

INNOVATIVO SISTEMA DI COTTURA PER SALAMI COTTI DI CARNE E PESCE

WEBSERVICE, IOT 4.0 E SISTEMI INTERCONNESSI

Stagionello®

ASSICURA I TUOI SALUMI ALLA TRADIZIONE

Plugin - Walkin - Custom

CUOMO Method

PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY

SCOPRI IL SISTEMA INTELLIGENTE PER LA CURA E LA COTTURA DEI SALUMI

L'unico metodo professionale per la stagionatura l'affumicatura e la cottura dei salumi con gestione e governo del pH

Stagionello® è un dispositivo con sistema di stagionatura, asciugatura, affumicatura e cottura con gestione e governo del pH, ideato, realizzato e brevettato al 100% in Italia.

Specifico per la produzione delle principali tipologie di salumi tradizionali italiani e internazionali; quelli a rapida acidificazione come Felino, Soppressata Calabrese, Milano, Napoli, Cinta Senese, Finocchiona, Varzi, Saucisson, Ungherese, Embutido, Chorriso, Sobrassada, Kabanos, Skilandis e Figatellu, crudi o lunga fermentazione come prosciutto crudo, Coppa, Bresaola, Capocollo, Pancetta, Speck e cotti o affumicati come, Mortadella, Leberwurst, Speck Falukorv, Cotechino, Zampone e N'duja.

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 sè i sapori di una volta.

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUG IN

Da 60 a 200 Kg al mese di stagionatura e cottura

32 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE
SALAMI A RAPIDA ACIDIFICAZIONE, LUNGA FERMENTAZIONE E COTTI

WWW.STAGIONELLO.IT

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE

STANDARD

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 2800W - KIT COTTURA 750W

COLOR

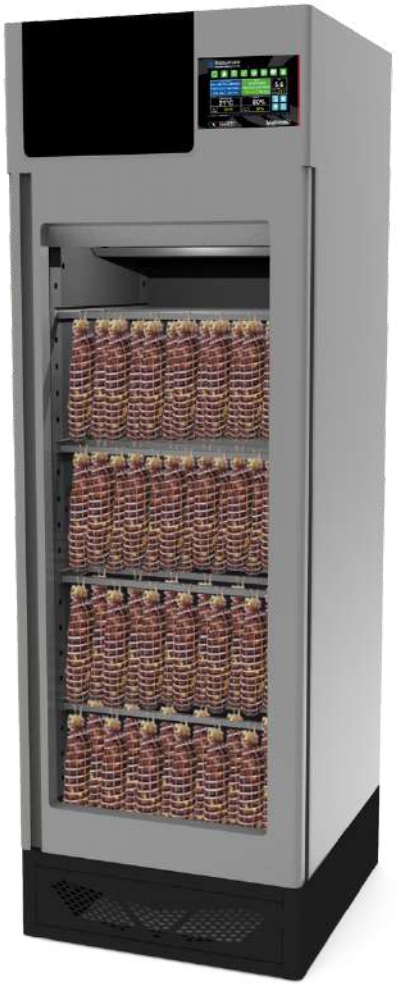
DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100 KG



STANDARD

DIMENSIONI: L730 MM P785 MM H2260 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

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 150 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L905 MM P785 MM H2260 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

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 200 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 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 GUIDE 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

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100+100 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 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 GUIDE 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

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

COMBO 100 + 100 KG CARNE E SALUMI

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 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

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI 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

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

Stagionello®

BREVETTO N°EP2769276B1

CUSTOM LINE DA 2000 A 5000 KG AL MESE

Grazie ad una dettagliata progettazione studiata ad hoc per le esigenze di ciascun cliente, i progettisti della linea Custom trasformano una semplice cella frigorifera in un vero impianto di stagionatura dei salumi. In questo modo ottimizzerai gli spazi a disposizione per il tuo business producendo salumi certificati. Il "Sistema Stagionello® Custom" è completo di

- UTA (UNITÀ TRATTAMENTO ARIA) ACCIAIO INOX
- SISTEMA DI PH-METRIA INTEGRATO
- IMPIANTO DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
- IMPIANTO DI RISCALDAMENTO
- SISTEMA DI VENTILAZIONE E RICAMBIO ARIA

Maturmeat®

SCOPRI LA MATURAZIONE BREVETTATA

Plugin - Walkin
Teche - Custom - Tunnel

CUOMO Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD ITALY

SCOPRI IL SISTEMA INTELLIGENTE PER LA MATURAZIONE DELLE CARNI

Armadi, celle ed impianti brevettati per la maturazione delle carni con gestione e governo del pH

I dispositivi per la maturazione della carne Maturmeat® a differenza dei metodi di conservazione non professionali permettono di maturare e conservare le carni con tempi più lunghi. Puoi tagliare la fetta e riporre il carré nel Maturmeat®, fino a 12 mesi.

La carne maturata con Cuomo Method® assume un colore esterno molto scuro, un rosso profondissimo. La disidratazione controllata consente una perdita di peso gestibile, riducendo i liquidi.

Il governo del pH consente di evitare la proliferazione di batteri patogeni e muffe, senza l'aggiunta di sostanze chimiche, dannose per la salute.

Dati tecnici e scientifici di analisi dell'alimento dimostrano un aumento dei valori nutrizionali pari al 30% .

Questo processo favorisce un aumento del ROI al 300% per ogni ciclo di produzione (30- 40 - 60 giorni).

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUG IN

Da 60 a 200 Kg al mese di maturazione professionale

5 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE
RIGOR MORTIS - BOVINO- EQUINO - CERVO - SELVAGGINA

WWW.MATURMEAT.IT

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE

STANDARD

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
4 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2376W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L730 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2376W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 150 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L905 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3500W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 200 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5+5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
5+5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 4140W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN TWIN 100 + 100 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5+5 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
5+5 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

COMBO 100 +100 KG CARNE E SALUMI

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 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: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

COMBO 100 + 100 KG CARNE E PESCE

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5 +7 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304
5+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

LE TECHE

Da 100 a 200 Kg al mese di maturazione professionale

LA TECA DI MATURAZIONE CANALIZZABILE

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA TECHE DA 150 E 200 KG MESE

La Teca Maturmeat® è l'unica teca di maturazione della carne che può essere integrata (canalizzata) a banchi macelleria o salumeria di tutte le tipologie e costruttori. Una soluzione pratica dal design innovativo, personalizzabile ed accattivante per comunicare al meglio il prodotto, l'ideale per botteghe delle carni tradizionali, retail e supermercati.

Grazie ai brevetti integrati Fumotic® e Climacure® di serie su tutte le teche di maturazione, avrai una gestione perfetta dell'umidità, regolabile dal 5% a 99%, utile a controllare realmente il calo peso della carne in maturazione, mantenendolo costante e regolabile tra il -13% ed il -50%.

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

Bruno

MATURMEAT® TECA DA 100 KG

DIMENSIONI:

L750 MM P875 MM H1700 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO

3 GRIGLIE + 3 COPPIE GUIDE
INTERNO CON LUCI LED
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

Ilario

MATURMEAT® TECA DA 150 KG

DIMENSIONI:

L1000 MM P875 MM H1700 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

3 GRIGLIE + 3 COPPIE GUIDE

INTERNO CON LUCI LED

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

Augusto

MATURMEAT® TECA DA 200 KG

DIMENSIONI:

L1350 MM P875 MM H1700 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.

SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO

SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE

CLEANING IN PLACE

CONTROLLO REMOTO

3 GRIGLIE + 3 COPPIE GUIDE

INTERNO CON LUCI LED

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C

RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA WALK IN

Da 400 a 1200 Kg al mese di maturazione professionale

LA MINI INDUSTRIA TRADIZIONALE DELLA CARNE IN FILIERA CORTA

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

WALKIN 400 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

4 CARRELLI DA 100 KG
GRIGLIE PER CARRELLI
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 5150W

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

WALKIN 400 KG TOTAL VIEW

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
GRIGLIE PER CARRELLI
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 5150W

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

WALKIN 800 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
GRIGLIE PER CARRELLI
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 10800W

Maturmeat®

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

8 CARRELLI CON 40 GRIGLIE
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 6500W

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA TUNNEL

Da 600 a 1800 Kg al mese di maturazione professionale

6 MESI DI MATURAZIONE PROFESSIONALE IN SOLI 30 GIORNI

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

TUNNEL 600 KG

DIMENSIONI:

L2550 MM P1150 MM H2565 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO

4 CARRELLI CON 20 GRIGLIE
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 5900W

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

TUNNEL 1200 KG

DIMENSIONI:

L2550 MM P2150 MM H2565 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/DEUMIDIFICAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO

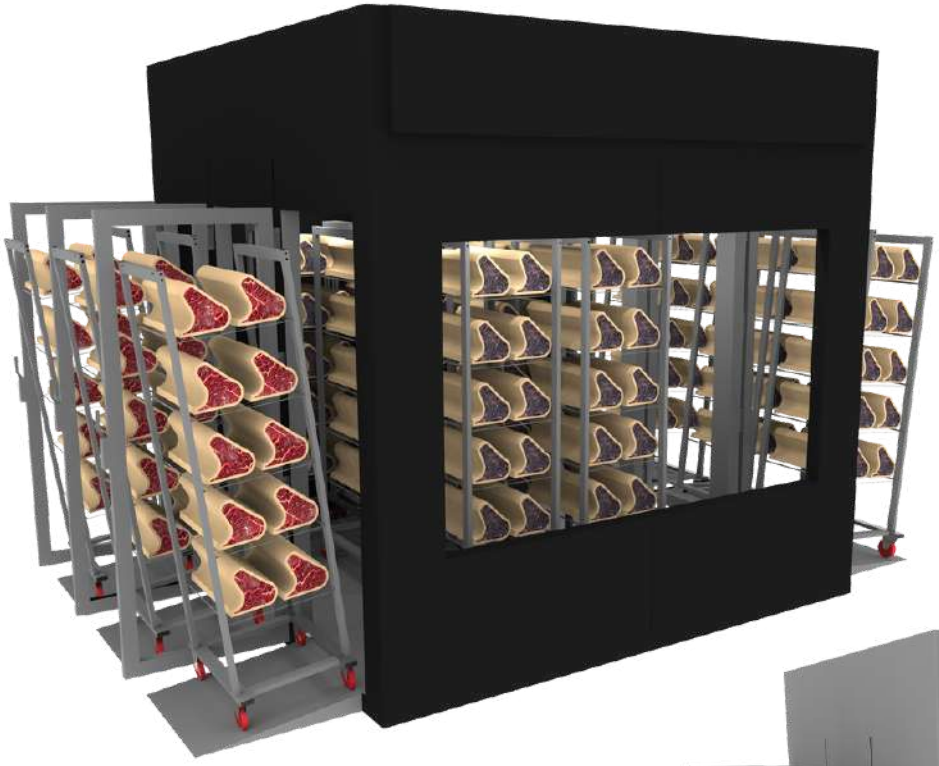
8 CARRELLI CON 40 GRIGLIE
2 PORTE IN VETRO

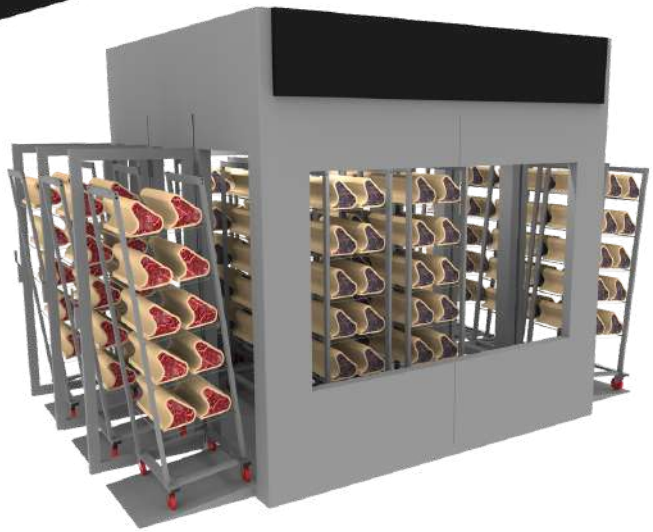
INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 11800W

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

TUNNEL 1800 KG





DIMENSIONI:

L2550 MM P3150 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 CON 60 GRIGLIE
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA
RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 15000W

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA CUSTOM

Da 2000 a 5000 Kg al mese di maturazione professionale

PROGETTIAMO IL TUO MATURMEAT® PROFESSIONALE E SICURO SU MISURA PER TE

Maturmeat®

BREVETTO N°EP2769276B1

CUSTOM LINE DA 2000 A 5000 KG AL MESE

Progettiamo la tua cella di maturazione certificata e pronta per le tue produzioni più grandi. L'evoluto controllo 4.0 consente di trasformare il prodotto tracciando in continuo i parametri attori del processo, registrando i dati del pH in continuo e gestendo la percentuale di umidità. Tale innovativo sistema consente una totale personalizzazione delle percentuali di calo peso della carne, in un range decisamente ampio che va dal 5% al 50%.

- UTA (UNITÀ TRATTAMENTO ARIA) ACCIAIO INOX
- SISTEMA DI PH-METRIA INTEGRATO
- IMPIANTO DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
- IMPIANTO DI RISCALDAMENTO
- SISTEMA DI VENTILAZIONE E RICAMBIO ARIA

Pesciugatore®

SCOPRI L'AFFUMICATURA BREVETTATA

Plugin - Walkin
Teche - Custom - Tunnel

CUOMO Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD ITALY

SCOPRI IL SISTEMA INTELLIGENTE PER LA CURA E LA COTTURA DEL PESCE

L'unico metodo professionale per la stagionatura, la maturazione, l'affumicatura e la cottura del pesce con gestione e governo del pH

Pesciugatore® è l'unico armadio per il Dry Aging del Pesce con pH governo. Impianto garantito, brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la cura di tutti i tipi di pesce. Puoi affumicare e curare salami di mare, anche cotti come la mortadella di tonno.

Con l'introduzione del pesce maturato e affumicato e dei salumi di mare, amplifichi qualità e sapori per i palati più raffinati e tutti oggi sono alla rincorsa per assicurarsi la freschezza, la conservazione e l'esposizione migliore, per attirare l'attenzione del cliente che desidera acquistare o gustarlo in piena sicurezza e nel periodo più caldo dell'anno.

"SEACUTERIE"
E SALAMI DI MARE COTTI

La nuova frontiera degli armadi per la cura, la maturazione e l'affumicatura del pesce

La serie di armadi per l'affumicatura del salmone a pH controllato, del pesce spada o del tonno, oltre al Dry Aging della ricciola, viene utilizzato per curare salami di pesce crudo come lo speck di salmone. La versione cooking, oltre al Dry Aging, la maturazione e l'affumicatura del pesce, cuoce tutti i tipi di salami di mare cotti, come il prosciutto cotto di tonno o la mortadella di tonno, totano e pistacchi.

Valorizza il tuo pescato

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

LINEA PLUGIN

Da 60 a 200 Kg al mese di pesce curato, stagionato e cotto

8 RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE
MATURATI, AFFUMICATI, SALUMI DI PESCE COTTI E STAGIONATI

WWW.PESCIUGATORE.IT

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 60 KG E 60 KG PENSILE

STANDARD

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
4 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2376W - KIT COTTURA 750W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L730 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
7 COPPIE GUIDA IN ACCIAIO AISI 304
7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTA IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 2376W - KIT COTTURA 750W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 150 KG

DIMENSIONI: L905 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
7 COPPIE GUIDE IN ACCIAIO AISI 304
7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
1 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3500W - KIT COTTURA 750W

STANDARD

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 200 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

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

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 4140W - KIT COTTURA 750W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

QUATTRO VETRI

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

PLUGIN 100+100 KG

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

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

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C - KIT COTTURA +75°
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W - KIT COTTURA 750W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

Pesciugatore®

BREVETTO N°EP2769276B1

COMBO 100 + 100 KG PESCE E CARNE

STANDARD

DIMENSIONI: L1465 MM P785 MM H2260 MM

ALLESTIMENTO STANDARD:

DISPLAY 7" S.F.C.
SISTEMA DI PH METRIA INTEGRATO
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE/AROMATIZZAZIONE
CLEANING IN PLACE
CONTROLLO REMOTO
5 +7 COPPIE GUIDE LISCE IN ACCIAIO AISI 304
5+7 GRIGLIE IN ACCIAIO AISI 304
2 PORTE IN VETRO

INTERNO CON LUCI LED
KIT DI RICIRCOLO ARIA

RANGE DI TEMPERATURA: -3° C +46° C
RANGE DI UMIDITÀ: 30% – 99%
ASSORBIMENTO MAX 3700W

COLOR

DUE VETRI

DUE VETRI COLOR

SERVIZI
E ASSISTENZA POST VENDITA

STAGIONELLO service

INSTALLAZIONE E COLLAUDO

MANUTENZIONE PROGRAMMATA E STRAORDINARIA

VALIDAZIONI DI PROCESSO

AVVIAMENTO TECNOLOGICO

Una rete service altamente qualificata sarà al tuo servizio H24 con un tecnico per ogni provincia d'Italia.

Piattaforma di telegestione e servizi interconnessi conformi ad Industria 4.0.

24

Non ti lasciamo mai solo!

VIA DELL'ARTIGIANATO, 2/B

ASSISTENZA@STAGIONELLOSERVICE.IT

+39 02 4945 4281

WWW.STAGIONELLOSERVICE.IT

LA FORMAZIONE IN PRIMA LINEA

La Stagionello® Academy organizza corsi ed eventi volti ad istituti di formazione, professionisti, consumatori, nonché alla Grande Distribuzione Organizzata per la formazione di operatori e banconisti. L'Academy che vanta ormai ambasciatori in tutti i continenti, organizza Master e corsi volti alla formazione tecnica, tecnologica e scientifica basata sul Metodo Cuomo®.

L'accademia, riconosciuta dalla Federcarni nazionale, ha due sedi principali, Milano e Crotone nonché diverse antenne in Europa, Stati Uniti e Australia.

ACADEMY@STAGIONELLOSTORE.COM

ANCHE INFORMAZIONE

Stagionello® CHANNEL

Offerta "in"Formativa

CORSI ONLINE DI MACELLERIA, SALUMERIA E CURA DEL PESCE, ACQUISTABILI E FRUIBILI IN MODALITA' STREAMING (SINGOLI MODULI O CORSO COMPLETO) DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA PIATTAFORMA E-LEARNING.

WEBINAR DI APPROFONDIMENTO RELATIVI AI TEMI DI INTERESSE LEGATI ALLA PRODUZIONE DI SALUMI, CARNI E PESCE CON L'INTERVENTO DI ESPERTI E DOCENTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI.

RUBRICHE GRATUITE CON LA PARTECIPAZIONE DI BUTCHER E MASTERCHEF INTERNAZIONALI

I NOSTRI PARTNER

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI FORMAZIONE

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI INTERNAZIONALI

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI E MACELLAI SPECIALIZZATI

I NOSTRI PARTNER

CUOMO Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI FORMAZIONE

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI INTERNAZIONALI

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI E MACELLAI SPECIALIZZATI

Louie Bossi
FLORIDA

Ron Lutz
LAS VEGAS

Ferran Adrià
SPAGNA

Duff Lampard
CANADA

I NOSTRI PARTNER

CUOMO Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI FORMAZIONE

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI INTERNAZIONALI

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI E MACELLAI SPECIALIZZATI

Maddalena Tessitore
ITALIA

Roberto Costa
FLORIDA - ITALIA - REGNO UNITO

Oscar Farinetti
EATALY NEL MONDO

David Walzog
WYNN CASINO - LAS VEGAS

I NOSTRI PARTNER

CUOMO Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI FORMAZIONE

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI INTERNAZIONALI

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI E MACELLAI SPECIALIZZATI

Marco Visciola
ITALIA

Pasquale Palamaro
ITALIA

Marinos Souranis
GRECIA

Roberto Pintadu
ITALIA

I NOSTRI PARTNER

CUOMO Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI FORMAZIONE

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI INTERNAZIONALI

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI E MACELLAI SPECIALIZZATI

Brian Polcyn
University of Michigan - USA

Massimo Zivieri
ITALIA

Sergio Capaldo
LA GRANDA - ITALIA

Dario Cecchini
ITALIA

I NOSTRI PARTNER

CUOMO Method
PATENTED FOOD TRANSFORMATION METHOD-ITALY

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI FORMAZIONE

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI INTERNAZIONALI

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI E MACELLAI SPECIALIZZATI

Renzo Garibaldi
PERU'

Giuseppe Sabatino
GIAPPONE

Col'tempo
AFRICA

Maurizio Arosio
FEDERCARNI - ITALIA

Tutelare ed incentivare...

Stagionello® Store è un marchio
Arredo Inox Srl

Stabilimento di produzione:
Via F. Mancuso, 18
88900, Crotone (KR)
C.F./P.Iva 02729540795
T.(+39) 02 4945 4044
Email. info@stagionellostore.com

Service e Showroom:
Stagionello® Service
Via dell'Artigianato, 2/B
20061, Carugate (MI)
C.F./P.Iva 09681900966
T.(+39) 02 4945 4281
Email. assistenza@stagionelloservice.it

Showroom:
Via Guglielmo Cavalli n°8
Casale Monferrato
T. (+39) 0142 79715

Certificazioni: