



Stagionello[®]

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

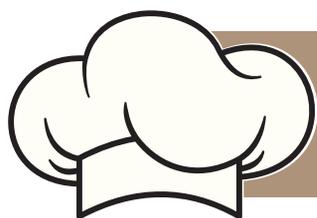
Stagionello®

WE SEE TRADITION IN YOUR FUTURE

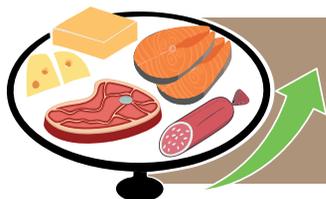
Dal 1993, Tuteliamo ed incentiviamo le produzioni ed i consumi di alimenti tipici e tradizionali



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.

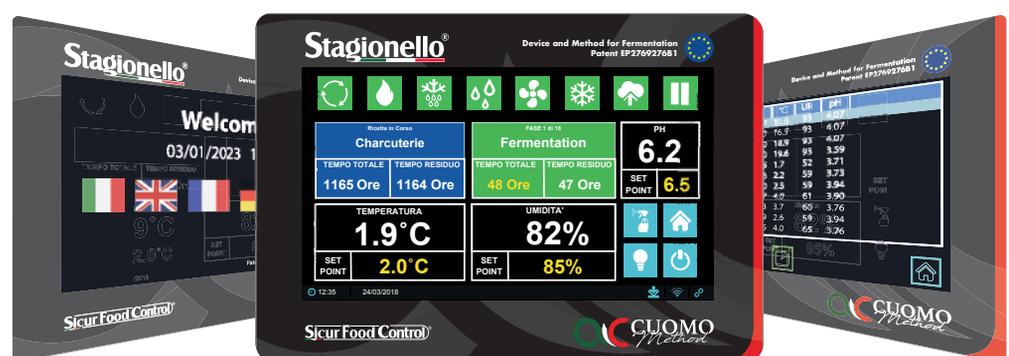
La tecnologia brevettata del SFC® ha rivoluzionato per sempre il mondo della trasformazione professionale degli alimenti.

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

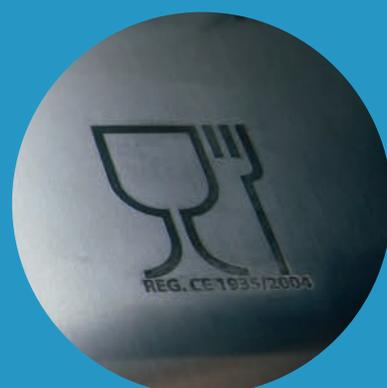


Sistema evoluto per HACCP, integrato e in remoto con telediagnosi e telegestione (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali)

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**

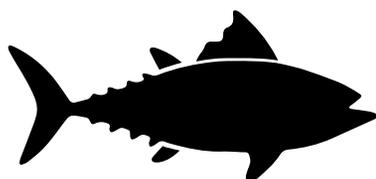
 **FERMENTAZIONE CONTINUA**

 **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%**.

Shelf life	Fino a 3 mesi
Tempo ciclo	Minimo 10 giorni
Calo Peso	Circa il 17% in 7 giorni (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!

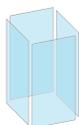
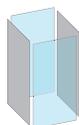


PLUG-IN

È ESTETICA, VERSATILITÀ E TECNOLOGIA
da 60 kg a 200 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



PORTA A VETRO

2 VETRI

4 VETRI

TECA

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



LE VERSIONI



4 VETRI



CUSTOM

LA REALIZZAZIONE DEL TUO PROGETTO SU MISURA



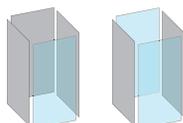
PER PRODUZIONI DA 100 KG A 5000 KG

WALK-IN

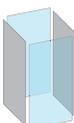
GRANDI IMPIANTI PER GRANDI PRODUZIONI
da 400 kg a 1200 kg di produzione/mese



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



FRONTE

2 VETRI



RETRO 1200KG

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 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

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



FRONTE

4 VETRI



RETRO

4 VETRI

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

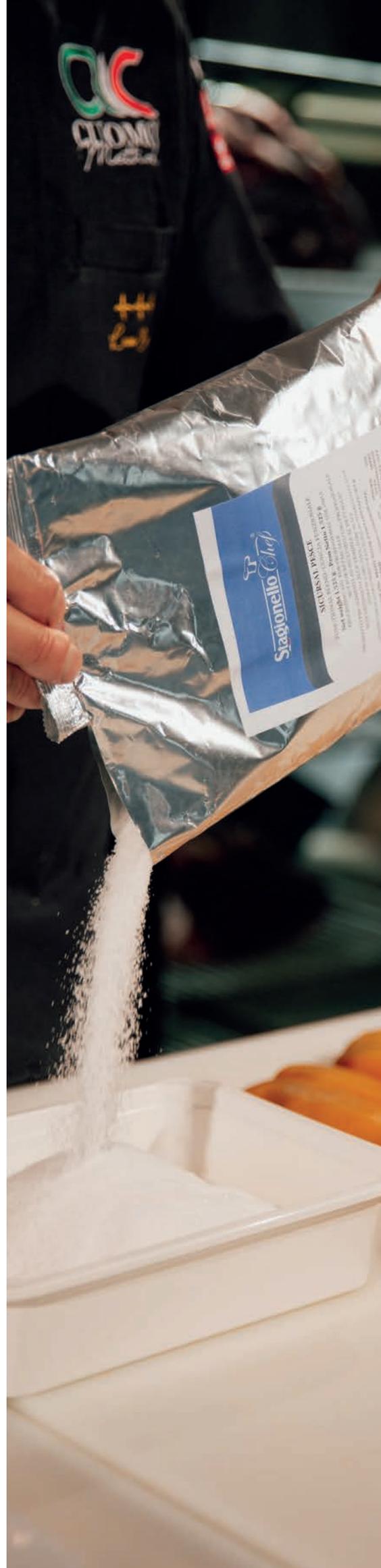
MORTADELLA DI MARE

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

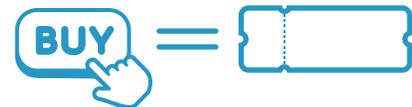


3 PRODUZIONI
PRATICHE



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)

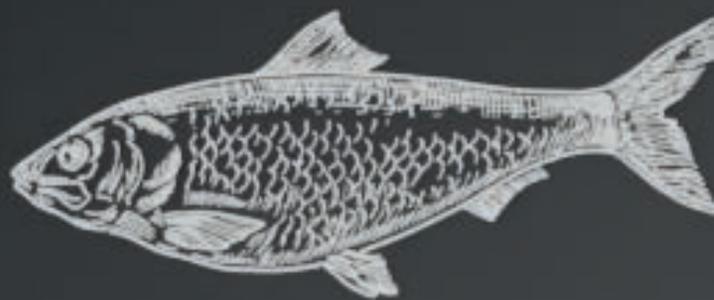
	€	U.M
Costo materia prima	10,00 €	Kg
Incidenza lavorazione per baffle	30%	%/Kg
Incidenza calo peso nel processo	18%	%/Kg
Costi operativi	1,70 €	€/Kg
Prezzo di vendita filetto	60,00 €	€/Kg

PROSPETTO MENSILE

COSTI	€/mese	RICAVI	€/mese
Costo materia prima	3.640,00 €	Vendita PF	13.776,00 €
Lavorazione per baffle	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
info@stagionellostore.com



Stagionello[®]

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