



Salami curing is a **time-honoured technique** that has been passed down through generations.

The process of **heat drying and fermenting** results in a **unique and flavorful product**.

This process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized equipment**.

In our own experience, **different clients need different configurations to get the same excellent final product**.

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of **preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices**, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then **stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months**, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it **loses moisture and becomes denser**, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

The **salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity** help to prevent spoilage.

## TRADITION UNITED WITH HIGH TECHNOLOGY



## TRADICIÓN UNIDA A LA ALTA TECNOLOGÍA



El **curado de embutidos**, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de **estufaje, fermentación y secado**, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un **espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como un **equipo especializado**.

En nuestra experiencia, **diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final**.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de **conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias**, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja **fermentar y secar durante varias semanas o meses**, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido **pierde humedad y se vuelve más denso**, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La **sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad** ayudan a prevenir el deterioro.





ASC-751



ASCV-751



ASC-S-751



ASC-ES-751

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves op.	barras carniceras butcher bars 3 KIT	volumen capacity (L)	estufaje dripping ✓	secado drying ✓	voltaje voltage 230V-50Hz	rango range °C	capacidad capacity max. Kg.	refrigerante refrigerant R290	potencia frig. frig. power W	estufaje dripping max. W	secado drying max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	265	5 40°C 40%
ASCV-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	285	5 40°C 40%
ASC-S-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	no	✓	230V-50Hz	+4°C +16°C	30	R290	490	-	265	5 40°C 40%
ASC-ES-752	680	2160	735	op.	2 KIT	245+245	✓	✓	230V-50Hz	+22°C +30°C +4°C +16°C	15 15	R290 R290	315 315	556 -	180 180	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojizos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Pano ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)
- Embedded stainless steel door
- ASCV: Soft pink LED interior light
- Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Dripping process with air purification and renewal system
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- **70 mm** insulation on sides
- Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demand)
- 6 pre-set recipes, re-programables for particular curing process needs.
- Up to 8 phases for each recipe adjustable in time, temperature and humidity (only for drying)

- **ASC y ASCV:** un recinto para estufaje y secado
- **ASC-S:** un recinto sólo para secado
- **ASC-ES:** dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

- **ASC y ASCV:** one section for dripping a drying
- **ASC-S:** one section just for dripping
- **ASC-ES:** two independent sections, one for dripping and one for drying



CICLO - CYCLE	renovación renewal	tiempo- time		temp.		humedad- humidity	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	si / yes	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - DRYING	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

\*equipo frig. de apoyo- with frig device  
\*\*sin aporte exterior- no external inlet needed



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	146 €



# Armario SNACK, una puerta curación y secado de CHARCUTERIA

One door SNACK cabinet, for CHARCUTERIE



Estantes opcionales  
Optional shelves



+4°C  
+30°C



50%  
90%



ASCV-1302



ASC-ES-752

ASC-S-751





ASC-1302



ASCV-1302



ASC-S-1302



ASC-ES-1302

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	estufaje dripping	secado drying	voltaje voltage	rango range °C	capacidad capacity max. Kg.	refrigerante refrigerant	potencia frig. power W	estufaje dripping max. W	secado drying max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	360	5 40°C 40%
ASCV-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	400	5 40°C 40%
ASC-S-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	no	✓	230V-50Hz	+4°C +16°C	60	R290	750	-	360	5 40°C 40%
ASC-ES-1303	1370	2160	735	op.	2 KIT	956+245	✓	✓	230V-50Hz	+22°C +30°C	45	R290	315	556	180	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	750	-	360	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
  - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
  - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
  - Contrapuerta inox embutida
  - ASCV: Luz interior LED tonos rojos
  - KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
  - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
  - Unidad condensadora ventilada
  - Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
  - Ventiladores funcionamiento independiente frío- calor- humedad
  - Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
  - Evaporación automática del agua de descarche
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP
  - **70 mm** aislamiento en costados
  - Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
  - 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
  - Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)
- **ASC y ASCV:** un recinto para estufaje y secado  
 - **ASC-S:** un recinto sólo para secado  
 - **ASC-ES:** dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
  - AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
  - Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)
  - Embedded stainless steel door
  - ASCV: Soft pink LED interior light
  - Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.
  - Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
  - Removable control panel and motor ventilation grille
  - Ventilated condensing unit
  - Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
  - Fans independent operation cold - heat - humidity
  - Dripping process with air purification and renewal system
  - Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
  - Forced draft fans stop when the door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
  - **70 mm** insulation on sides
  - Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demand)
  - 6 pre-set recipes, re-programables for particular curing process needs.
  - Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)
- **ASC y ASCV:** one section for dripping a drying  
 - **ASC-S:** one section just for dripping  
 - **ASC-ES:** two independent sections, one for dripping and one for drying



CICLO - CYCLE	renovación renewal	tiempo- time		temp.		humedad- humidity	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	si / yes	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - DRYING	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

\*equipo frig. de apoyo- with frig device  
 \*\*sin aporte exterior- no external inlet needed



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	146 €

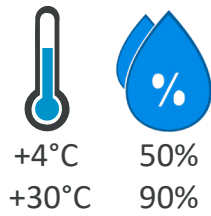


# Armario SNACK, dos cuerpos curación y secado de CHARCUTERIA

Two sections SNACK cabinet, for CHARCUTERIE



Estantes opcionales  
Optional shelves



ASC-ES-1303



ASC-1302

ASC-S-1302

