



meatico
BY EVERLASTING

**Your solution
for dry aging**



Join the meatco revolution



Dry aging is a technique of MATURATION and PRESERVATION used to ENHANCE and ELEVATE the organoleptic properties of the PRODUCT: not only flavors, but also aromas, colors, and textures.

La frollatura è una tecnica di MATURAZIONE e CONSERVAZIONE utilizzata per MIGLIORARE ed ELEVARE le proprietà organolettiche del PRODOTTO: non solo sapori, ma anche aromi, colori e consistenze.

The dry aging process - Il processo di frollatura:

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Selection of your product
Selezione della materia prima | 4 | Moisture loss
Perdita di peso |
| 2 | Set storage conditions
Scelta dei parametri di conservazione | 5 | Aging duration
Durata frollatura |
| 3 | Enzymatic and biochemical changes
Variazioni enzimatiche e biochimiche | 6 | Cutting & trimming
Taglio e rifilatura |

Level up
your business
with dry aging

Fai crescere il
tuo business
con il dry aging



Why dry aging?

Perché frollare?

- Maximize product utilization while drastically reducing waste.
Massimizza l'utilizzo del prodotto riducendo drasticamente gli scarti.
- Product flavor & taste become unique.
Gusto e sapore del prodotto diventano unici.
- Extend shelf life of your meat and fish.
Prolunga il periodo di conservazione di carne e pesce.
- Naturally tenderize the product.
Intenerisce il prodotto in modo naturale.
- Increase value of the product offered to the client.
Aumenta il valore del prodotto offerto al cliente.
- The dining experience turn out to be truly unforgettable.
Rende l'esperienza culinaria davvero indimenticabile.
- Increase the average receipt and thus the revenue of your business.
Aumenta lo scontrino medio e quindi l'incasso del tuo locale.



Why
meatico?

Perché
meatico?



meatico is your solution è la tua soluzione

Uncompromising RELIABILITY

Meatico is much more than just a refrigerator. It is a high-end professional appliance specifically designed to cure and dry age meat, fish and cheese. It is expertly developed and constructed with HIGH-QUALITY materials and ADVANCED TECHNOLOGY, it is engineered to ensure maximum RELIABILITY and LONGEVITY over time.

AFFIDABILITÀ senza compromessi

Meatico è molto di più di un frigorifero conservatore. È un'attrezzatura professionale di alta gamma progettata specificamente per la stagionatura e la frollatura di carne, pesce e formaggi. Progettato e costruito con materiali di ALTA QUALITÀ e TECNOLOGIA AVANZATA, è pensato per garantire la massima AFFIDABILITÀ e DURATA nel tempo.

A SAFE & PROFESSIONAL choice

Curing and aging inside **Meatico** is completely SAFE and PROFESSIONAL.

Thanks to its ADVANCED TECHNOLOGY, **Meatico** protects your food from any risk of contamination, ensuring ABSOLUTE PEACE OF MIND and maximum levels of SAFETY. The UVC GERMICIDAL LAMP ensures a sanitized internal environment free from harmful agents.

Una scelta SICURA e PROFESSIONALE

Stagionare e frollare all'interno di **Meatico** è totalmente SICURO e PROFESSIONALE.

Grazie alla sua AVANZATA TECNOLOGIA, **Meatico** protegge i tuoi alimenti da qualsiasi rischio di contaminazione garantendoti TRANQUILLITÀ ASSOLUTA e massimi livelli di SICUREZZA.

La LAMPADA UVC GERMICIDA assicura un ambiente interno sanificato e privo di agenti nocivi.



DEDICATED ELECTRONICS for dry aging and curing

Meatico offers cutting-edge technological solutions, developed directly by our Company, to make the user experience even easier and more efficient.

Each model is equipped with advanced electronic control, specifically designed for the type of product it contains.

ELETTRONICHE DEDICATE per frollatura e stagionatura

Meatico offre soluzioni tecnologiche all'avanguardia, sviluppate direttamente dalla nostra Azienda, che rendono l'esperienza dell'utente ancora più facile e performante.

Ogni modello è dotato di un controllo elettronico avanzato e studiato appositamente per la tipologia di prodotto che si trova all'interno.

Complete control over CURING and RIPENING processes

8 PRE-SET RECIPES

150 PROGRAMMABLE RECIPES

20 DIFFERENT PHASES for each recipe

DEDICATED BACKGROUND (charcuterie or cheese)

Totale controllo nei processi di STAGIONATURA e AFFINAMENTO

8 RICETTE PRE-IMPOSTATE

150 RICETTE PROGRAMMABILI

20 FASI distinte PROGRAMMABILI per ogni ricetta

SFONDO DEDICATO (salumi o formaggi)

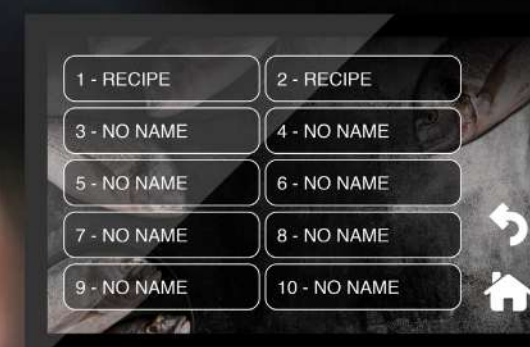
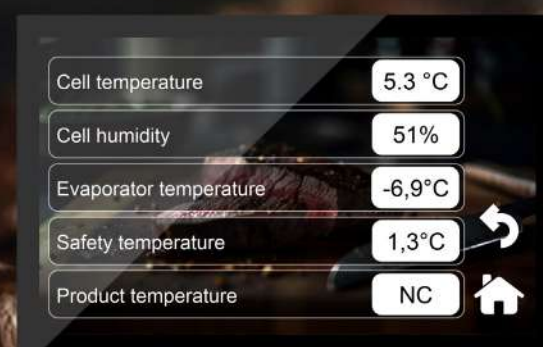
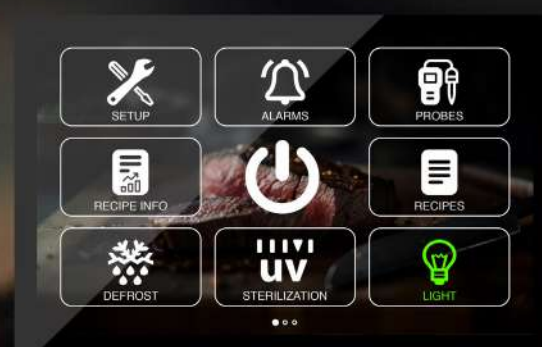


ALL IN ONE





FISH



MEAT

Advanced control system designed to ensure excellent meat DRY AGING

3 PRE-SET RECIPES

Up to 4 PROGRAMMABLE PHASES for each recipe

10 totally CUSTOMIZABLE RECIPES

Sistema di controllo avanzato studiato per garantire un'eccellente FROLLATURA DELLA CARNE

3 RICETTE PRE-IMPOSTATE

Fino a 4 FASI distinte PROGRAMMABILI per ogni ricetta

10 RICETTE completamente PERSONALIZZABILI

Special control designed for FISH AGING

6 PRE-SET RECIPES

Up to 4 PROGRAMMABLE PHASES for each recipe

10 totally CUSTOMIZABLE RECIPES

iFISH-soft air technology

Speciale controllo dedicato alla FROLLATURA del PESCE

6 ricette PRE-IMPOSTATE

Fino a 4 FASI distinte PROGRAMMABILI per ogni ricetta

10 RICETTE completamente PERSONALIZZABILI

Tecnologia iFISH-soft air



TOTAL CONTROL VIA EVERLASTING APP

Meatico connects automatically to the cloud via Wi-fi network, allowing to remotely manage operation and parameters of your cabinet or cold room.

App available for ALL IN ONE, MEAT, and FISH cabinets and cold rooms.

TOTALE CONTROLLO TRAMITE APP EVERLASTING

Meatico si collega automaticamente al cloud tramite rete Wi-fi, permettendo di gestire da remoto il funzionamento ed i parametri dell'armadio o della cella.

App disponibile per armadi e celle ALL IN ONE, MEAT e FISH.



Running cycle visualization
Visualizzazione ciclo in corso



Creation of new recipes
Creazione di nuove ricette



Appliance start/stop
Accensione e spegnimento dell'apparecchio



Warning and management of possible alarms
Avviso e gestione di eventuali allarmi



Trend diagram visualization of running cycle
Visualizzazione grafico andamento ciclo in corso



Parameter visualization and adjustment
Visualizzazione e modifica parametri



HACCP data and alarm recording
Registro dati e allarmi HACCP



Discover the entire range

Scopri l'intera gamma

Meatico offers the WIDEST RANGE of products DEDICATED to DRY AGING available on the market.

Moreover, we have also designed the **Meatico** STORAGE line to meet every usage need, from DRY AGING to STORING.

Discover the model that best suits you!

Meatico è la più AMPIA gamma di prodotti DEDICATI al DRY AGING presente sul mercato.

Non solo, abbiamo ideato anche la linea **Meatico** STORAGE così da poter soddisfare ogni esigenza di utilizzo, dalla FROLLATURA alla CONSERVAZIONE.

Scopri il modello più adatto a te!



all in one

CURING & RIPENING

Charcuterie / Cheese

STAGIONATURA & AFFINAMENTO

Salumi / Formaggi

Temperature - Temperatura
0 / +30 °C

Humidity - Umidità
40%- 95%

Ventilation - Ventilazione
HIGH / LOW
ALTA / BASSA



GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Dimensions - Dimensioni

Mod. 700 : L 750 X D 850 X H 2080 mm

Mod. 1500 : L 1500 X D 850 X H 2080 mm

Capacity - Capacità

Mod. 700

Charcuterie / Salumi: 100 kg

Cheese / Formaggi: 100 kg

Mod. 1500

Charcuterie / Salumi: 200 kg

Cheese / Formaggi: 200 kg

Internal equipment - Allestimento interno

S/S slideways, S/S rods, hooks for Charcuterie or S/S wire shelves

Guide inox, Barre in acciaio inox, Ganci per salumi o Griglie inox

Refrigerant - Refrigerante

R290 / R452A



meat

DRY AGING

Meat

FROLLATURA

Carne

Temperature
Temperatura

0/ +10 °C
solid door/porta cieca
0/ +10 °C
glass door/porta vetro

Humidity
Umidità

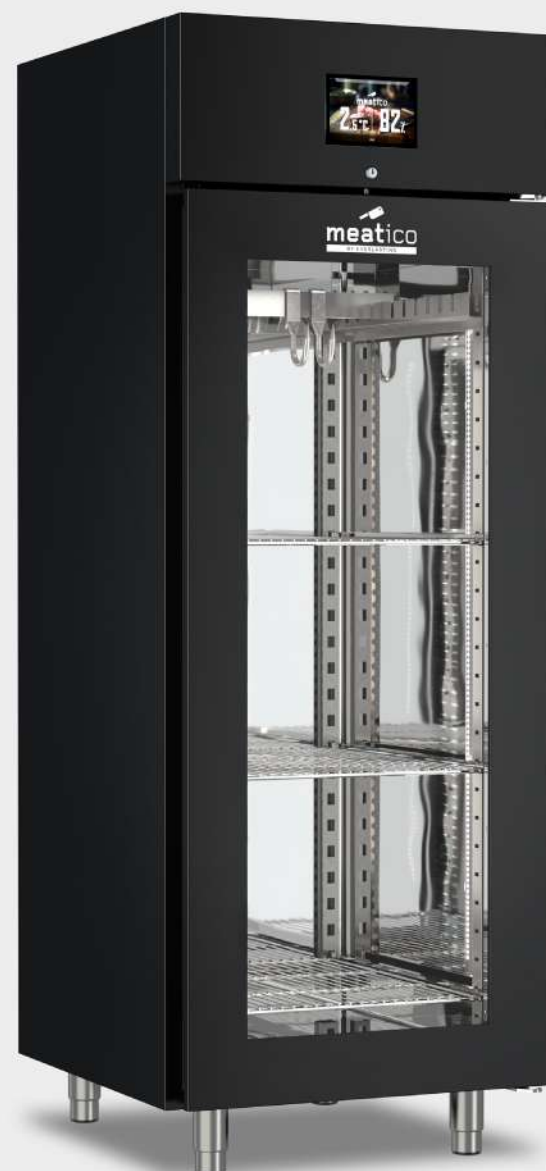
40%- 90%

Ventilation
Ventilazione

HIGH / LOW
ALTA / BASSA

Germicidal UVC LED Lamp
as standard equipment

Lampada germicida UVC
a LED di serie



GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Dimensions - Dimensioni

Mod. 150 : L 600 X D 600 X H 910 mm
Mod. 400 : L 600 X D 600 X H 1935 mm
Mod. 700 : L 750 X D 850 X H 2080 mm
Mod. 1500 : L 1500 X D 850 X H 2080 mm

Capacity - Capacità

Mod. 150
meat/carne: 35 kg

Mod. 400
meat/carne: 80 kg

Mod. 700
meat/carne 150 kg

Mod. 1500
meat/carne: 300 kg

Internal equipment - Allestimento interno

S/S Slideways, s/s wire shelves, hook rail for meat and hooks
Guide inox, Griglie inox, Ganciera per carne con ganci

Refrigerant - Refrigerante

R290 / R452A



meat panorama

DRY AGING

Meat

FROLLATURA

Carne

Temperature Temperatura	Humidity Umidità	Ventilation Ventilazione	Germicidal UVC LED Lamp as standard equipment
0 / +10 °C	40%- 90%	HIGH / LOW ALTA /BASSA	Lampada germicida UVC a LED di serie



GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Dimensions - Dimensioni
Mod. 700 : L 750 X D 850 X H 2080 mm
Mod. 1500 : L 1500 X D 850 X H 2080 mm

Capacity - Capacità
Mod. 700
meat/carne 150 kg

Mod. 1500
meat/carne: 300 kg

GLAZED FRONT AND BACK
FRONTE E RETRO VETRATI

Internal equipment - Allestimento interno
S/S Slideways, s/s wire shelves, hook rail
for meat and hooks
Guide inox, Griglie inox, Ganciera per
carne con ganci

Refrigerant - Refrigerante
R290 / R452A



storage

STORING

Meat

CONSERVAZIONE

Carne

Temperature
Temperatura
0 / +10 °C

Humidity
Umidità
HIGH / LOW
ALTA / BASSA

Germicidal UVC LED Lamp
as standard equipment

Lampada germicida UVC a
LED di serie



GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Dimensions - Dimensioni

Mod. 400 : L 600 X D 600 X H 1935 mm
Mod. 700 : L 750 X D 850 X H 2080 mm
Mod. 1500 : L 1500 X D 850 X H 2080 mm

Capacity - Capacità

Mod. 400:
meat/carne: 80 kg

Mod. 700
meat/carne: 150 kg

Mod. 1500
meat/carne: 300 kg

Internal equipment - Allestimento interno

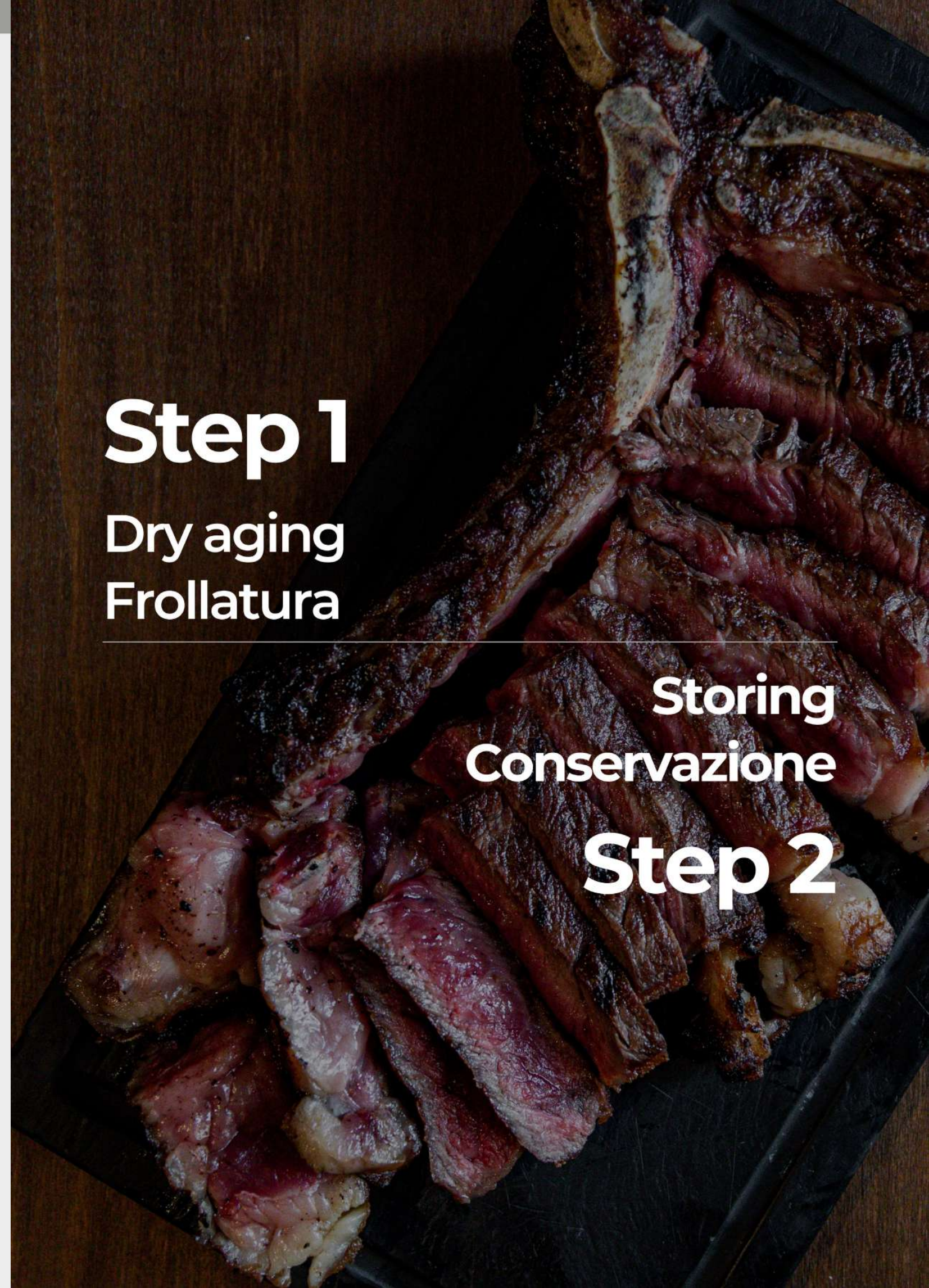
S/S Slideways, s/s wire shelves
Guide inox, Griglie inox

Refrigerant - Refrigerante

R290 / R452A

Step 1 Dry aging Frollatura

Storing Conservazione Step 2



fish

DRY AGING

Fish

FROLLATURA

Pesce

I-FISH TECHNOLOGY it's a ventilation system specifically designed for the **Meatico** fish cabinet, ensuring airflow within the chamber that gently envelops the product without damaging it, taking into account the various species and different characteristics of the raw material being processed and preserving its quality.

I-FISH TECHNOLOGY è un sistema di ventilazione studiato appositamente per l'armadio **Meatico** fish, che garantisce un flusso d'aria all'interno della camera, che avvolge il prodotto delicatamente, senza danneggiarlo, tenendo presente le varie specie e diverse caratteristiche della materia prima da trattare e preservandone la qualità.

Temperature - Temperatura

0 / +10 °C

Humidity - Umidità

40%- 90%

Ventilation - Ventilazione

HIGH / LOW
ALTA / BASSA



GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Dimensions - Dimensioni

Mod. 400 : L 600 X D 600 X H 1935 mm

Mod. 700 : L 750 X D 850 X H 2080 mm

Mod. 1500 : L 1500 X D 850 X H 2080 mm

Capacity - Capacità

Mod. 400: 60 kg

Mod. 700: 90 kg

Mod. 1500: 180 kg

Internal equipment - Allestimento interno

S/S Slideways, S/S wire shelves, hook rail for fish and hooks
Guide inox, Griglie inox, Ganciera per pesce e ganci

Refrigerant - Refrigerante

R290 / R452A



fish panorama

DRY AGING

Fish

FROLLATURA

Pesce

I-FISH TECHNOLOGY it's a ventilation system specifically designed for the **Meatico** fish cabinet, ensuring airflow within the chamber that gently envelops the product without damaging it, taking into account the various species and different characteristics of the raw material being processed and preserving its quality.

I-FISH TECHNOLOGY è un sistema di ventilazione studiato appositamente per l'armadio **Meatico** fish, che garantisce un flusso d'aria all'interno della camera, che avvolge il prodotto delicatamente, senza danneggiarlo, tenendo presente le varie specie e diverse caratteristiche della materia prima da trattare e preservandone la qualità.

Temperature
Temperatura

0 / +10 °C

Humidity
Umidità

40%- 90%

Ventilation
Ventilazione

HIGH / LOW
ALTA / BASSA

Germicidal UVC LED Lamp
as standard equipment

Lampada germicida UVC
a LED di serie



GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Dimensions - Dimensioni

Mod. 700 : L 750 X D 850 X H 2080 mm

Mod. 1500 : L 1500 X D 850 X H 2080 mm

Capacity - Capacità

Mod. 700
fish/pesce 90 kg

Mod. 1500
fish/pesce: 180 kg

GLAZED FRONT AND BACK FRONTE E RETRO VETRATI

Internal equipment - Allestimento interno

S/S Slideways, s/s wire shelves, hook rail for fish and hooks
Guide inox, Griglie inox, Ganciera per pesce e ganci

Refrigerant - Refrigerante

R290 / R452A



wine

STORING
Wine

CONSERVAZIONE
Vino

Temperature - Temperatura
+2 / +20 °C

Humidity - Umidità
HIGH / LOW
ALTA / BASSA

GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Dimensions - Dimensioni

Mod. 400 : L 600 X D 600 X H 1935 mm

Mod. 700 : L 750 X D 850 X H 2080 mm

Mod. 1500 : L 1500 X D 850 X H 2080 mm

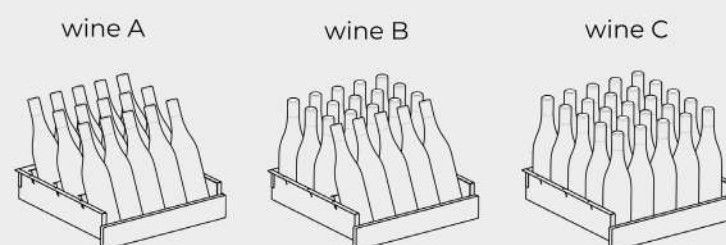
Capacity - Capacità

Mod. 400
max 75 bottles / bottiglie

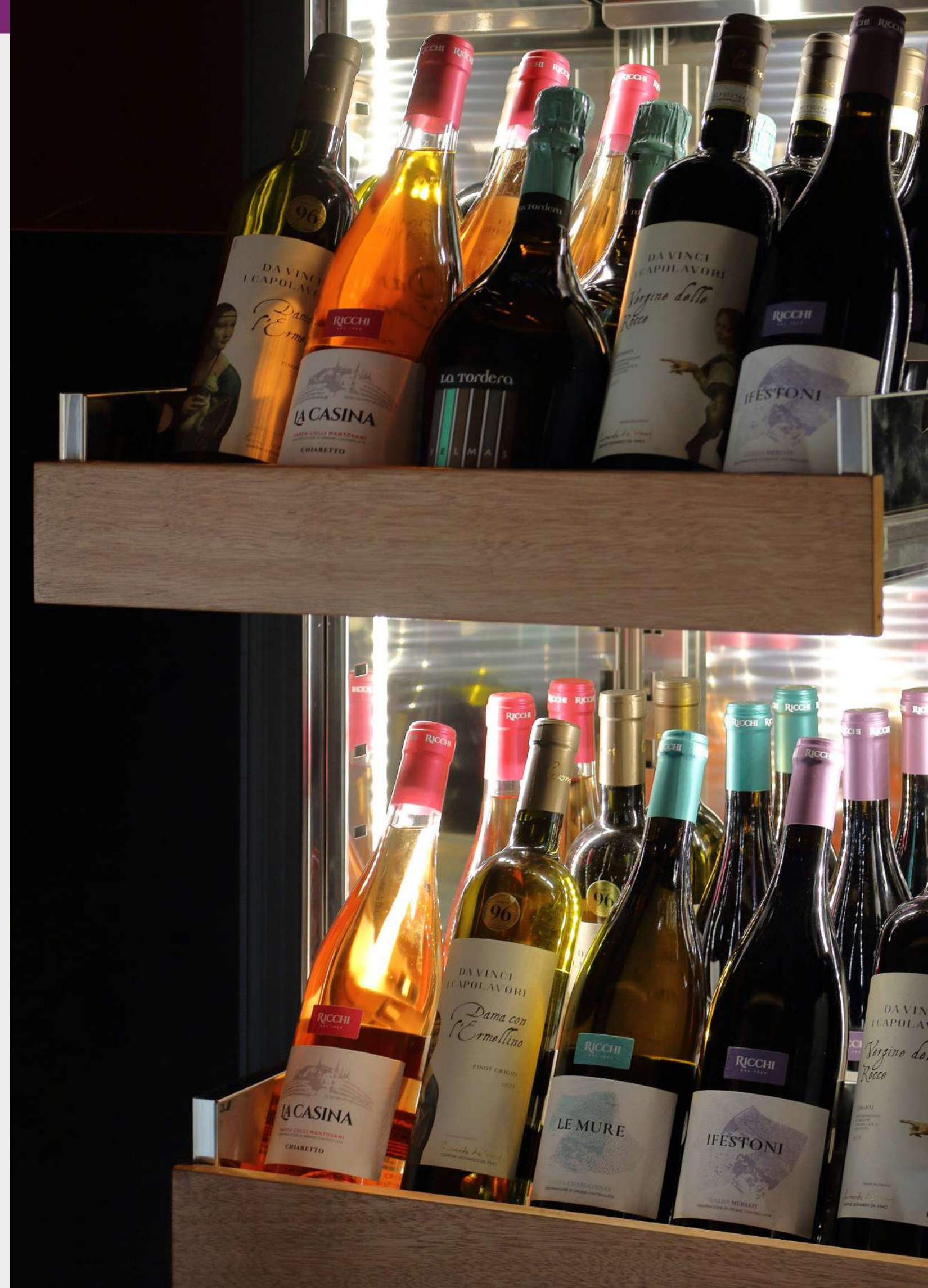
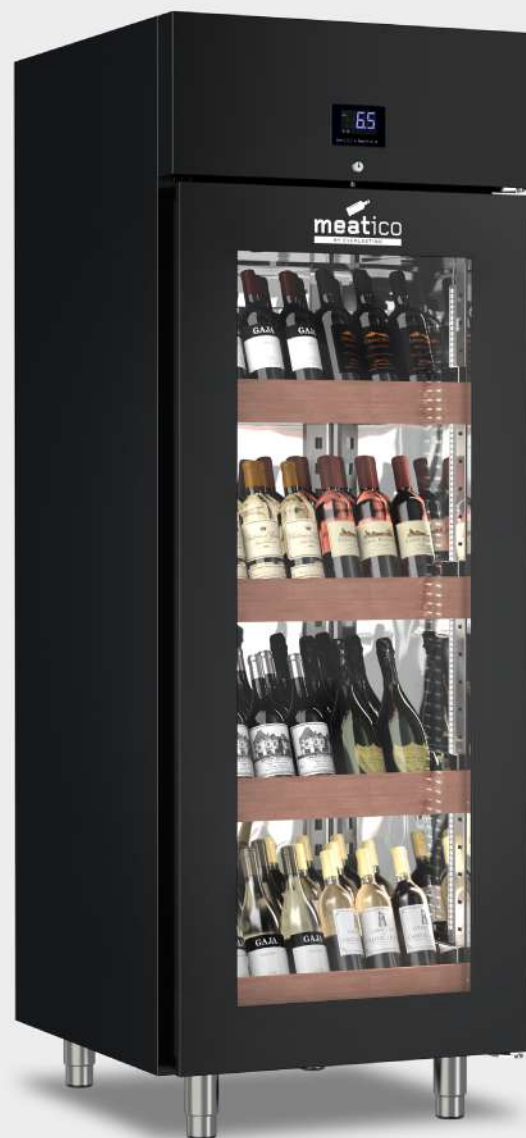
Mod. 700
max 168 bottles / bottiglie

Mod. 1500
max 336 bottles / bottiglie

Internal equipment - Allestimento interno



Refrigerant - Refrigerante
R290 / R452A



A wide range of finishing Un'ampia scelta di finiture



BLACK GLASS

External covering in black plastic-coated steel, internal covering in mirror-polished AISI 304 S/S.
Mod. MEAT 150 / 400 e FISH / WINE / STORAGE 400

Esterno in acciaio plastificato nero - Porta full glass - Interno inox AISI 304 lucido a specchio.
Mod. MEAT 150 / 400 e FISH / WINE / STORAGE 400



INOX

External covering in AISI 304 S/S with S. Brite. Internal covering in AISI 304 S/S. Solid Door.
Mod. ALL IN ONE / MEAT 700 / 1500

Esterno in acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite, interno in acciaio inox AISI 304. Porta cieca.
Mod. ALL IN ONE / MEAT 700 / 1500



GLASS

External covering in AISI 304 S/S with S. Brite finish, internal covering in AISI 304 S/S. Full-glass door with bck anodized profiles and triple glazing.
Mod. ALL IN ONE / MEAT / FISH / WINE / STORAGE 700 / 1500

Esterno acciaio inox AISI 304 con finitura S.Brite, interno in acciaio inox AISI 304. Porta full glass con vetro serigrafato e profili anodizzati di colore nero
Mod. ALL IN ONE / MEAT / FISH / STORAGE / WINE 700 / 1500



VIP

External covering in AISI 304 S/S with S. Brite finish, internal covering in AISI 304 S/S. Glass door with S/S frame.
Mod. ALL IN ONE / MEAT / FISH / WINE / STORAGE 700 / 1500

Esterno acciaio inox AISI 304 con finitura S. Brite, interno in acciaio inox AISI 304. Porta a vetro con profili in acciaio inox.
Mod. ALL IN ONE / MEAT / FISH / STORAGE / WINE 700 / 1500



VIP PANORAMA

Internal and external covering in mirror - polished AISI 304 S/S. GLAZED FRONT AND BACK
Mod. MEAT PANORAMA / FISH PANORAMA 700/1500

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 lucido a specchio. FRONTE E RETRO VETRATI
Mod. MEAT PANORAMA / FISH PANORAMA 700/1500



BLACK PANORAMA

External covering in black plastic-coated steel, internal covering in mirror-polished AISI 304 stainless steel, with glass door. GLAZED FRONT AND BACK.
Mod. MEAT PANORAMA / FISH PANORAMA 700/1500

Interno in acciaio inox AISI 304 lucido a specchio, esterno in acciaio plastificato nero. FRONTE E RETRO VETRATI
Mod. MEAT PANORAMA / FISH PANORAMA 700/1500



BLACK

External covering in black plastic-coated steel with glass door, internal covering in mirror-polished AISI 304 S/S.
Mod. ALL IN ONE / MEAT / FISH / STORAGE / WINE 700 / 1500

Esterno acciaio plastificato nero con porta a vetro, interno in acciaio inox AISI 304 lucido a specchio.
Mod. ALL IN ONE / MEAT / FISH / STORAGE / WINE 700 / 1500

all in one cold room

CURING & RIPENING

Charcuterie / Cheese

STAGIONATURA & AFFINAMENTO

Salumi/ Formaggi

GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Temperature - Temperatura
0/ +30 °C

Humidity - Umidità
40%- 95%

Ventilation - Ventilazione
HIGH / LOW
ALTA / BASSA

Refrigerant - Refrigerante
R290 / R452A



STANDARD EQUIPMENT

Cold room is delivered with disassembled panels on pallet. Remote condensing unit and evaporator are delivered already tested without refrigerant but with nitrogen pressure (maximum distance for the connection 15 Mt.)

FORNITURA STANDARD

La cella viene consegnata smontata a pannelli su pallet. L'unità condensatrice remota e l'evaporatore vengono forniti già collaudati senza refrigerante ma in pressione d'azoto (distanza massima per il collegamento 15 Mt.)

DIMENSIONS & CAPACITY

Cold Room dimensions: from 1 up to 6 trolleys (trolleys non included)

Cold room capacity: from 250 kg to 1500 kg of product

Net passage door: 1000 x 2000 mm

Dimension - Trolley capacity: 870 x 1000 x H 1900 mm - 250 kg

DIMENSIONI & CAPACITÀ:

Dimensioni celle: da 1 fino a 6 carrelli (non inclusi)

Capacità celle: da 250 kg a 1500 kg di prodotto

Passaggio netto porta: 1000 x 2000 mm

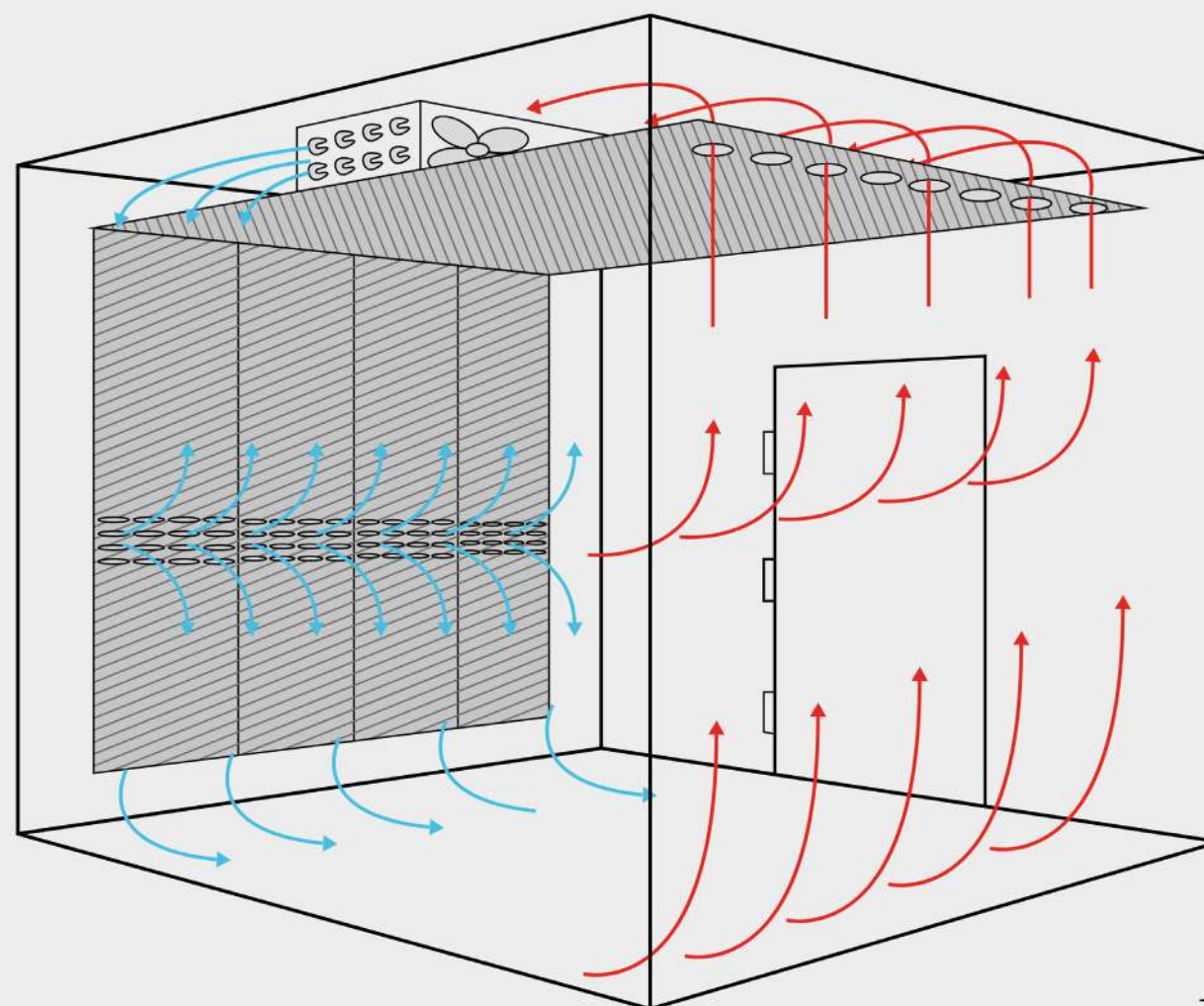
Dimensioni - capacità carrello: 870 x 1000 x H 1900 mm - 250 kg

Ventilation system

An accurate ventilation system allows a homogeneous treatment of products inside the cold room.

Sistema di ventilazione

Un sistema di ventilazione sofisticato progettato con cura per garantire un trattamento omogeneo del prodotto all'interno della cella, mantenendo un flusso d'aria delicato che evita qualsiasi rischio di danneggiamento del prodotto



meat cold room

DRY AGING

Meat

FROLLATURA

Carne

STANDARD EQUIPMENT

Cold room is delivered with disassembled panels on pallet with packing by cardboard and nylon. Remote condensing unit and evaporator are delivered already tested without refrigerant but with nitrogen pressure (maximum distance for the connection 15 Mt.)

FORNITURA STANDARD

La cella viene consegnata smontata a pannelli su pallet con imballo in legno, cartone e nylon. L'unità condensatrice remota e l'evaporatore vengono forniti già collaudati senza refrigerante ma in pressione d'azoto (distanza massima per il collegamento 15 Mt.)



GENERAL FEATURES CARATTERISTICHE GENERALI

Temperature - Temperatura

0/ +10 °C solid door/porta cieca

0 / +10 °C glass door/porta vetro

Humidity - Umidità

40%- 90%

Ventilation - Ventilazione

HIGH / LOW
ALTA / BASSA

Refrigerant - Refrigerante

R452A



WITHOUT FLOOR / SENZA PAVIMENTO

HEIGHT/ALTEZZA	EXTERNAL / ESTERNO	2290 mm	2490mm
	INTERNAL / INTERNO	2220 mm	2420 mm
LENGHT / LARGHEZZA	From 1300 mm to 3500 mm		
DEPTH / PROFONDITÀ	From 1500 mm to 5300 mm		

WITH FLOOR / CON PAVIMENTO

HEIGHT/ALTEZZA	EXTERNAL / ESTERNO	2360 mm	2560 mm
	INTERNAL / INTERNO	2220 mm	2420 mm
LENGHT / LARGHEZZA	From 1300 mm to 3500 mm		
DEPTH / PROFONDITÀ	From 1500 mm to 5300 mm		

DIMENSIONS & CAPACITY:

from 3,5 cubic meters to 30 cubic meters

DIMENSIONI & CAPACITÀ:

da 3,5 metri cubi a 30 metri cubi

NET DOOR PASSAGE:

800 L x 1900 H mm

PASSAGGIO NETTO PORTA:

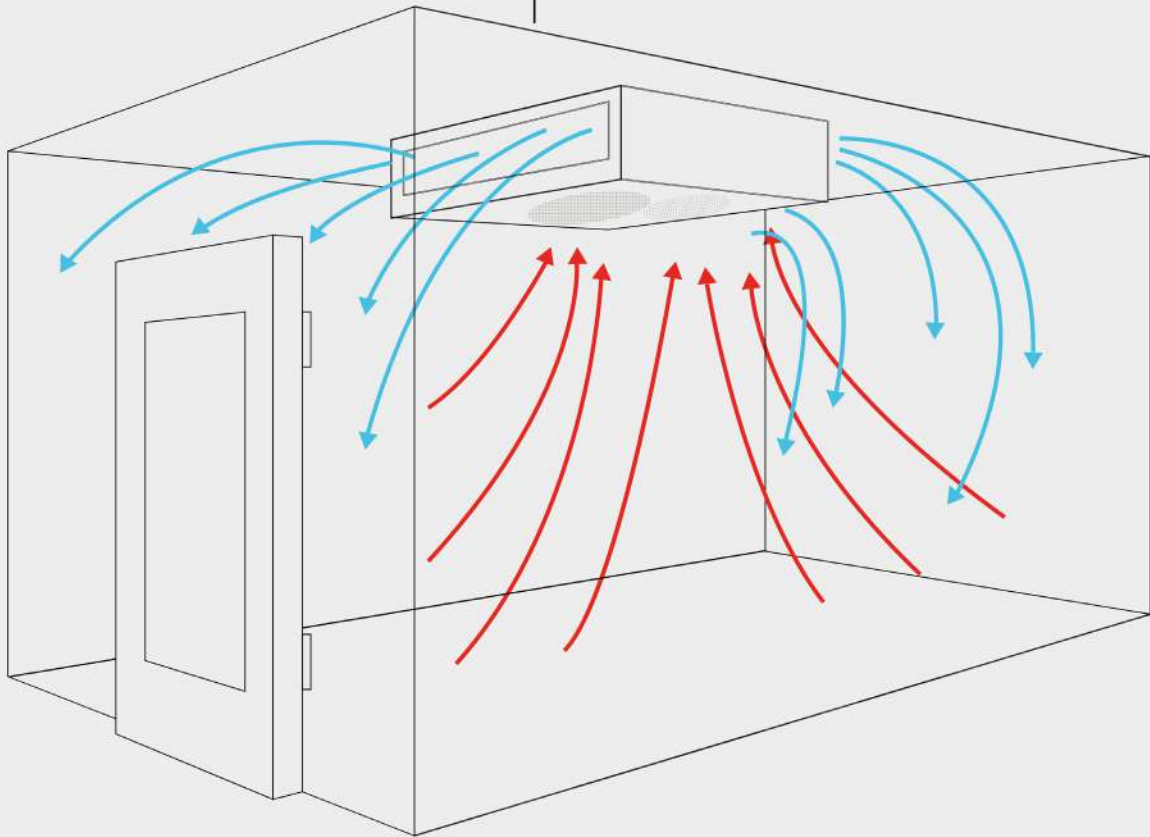
800 L x 1900 H mm

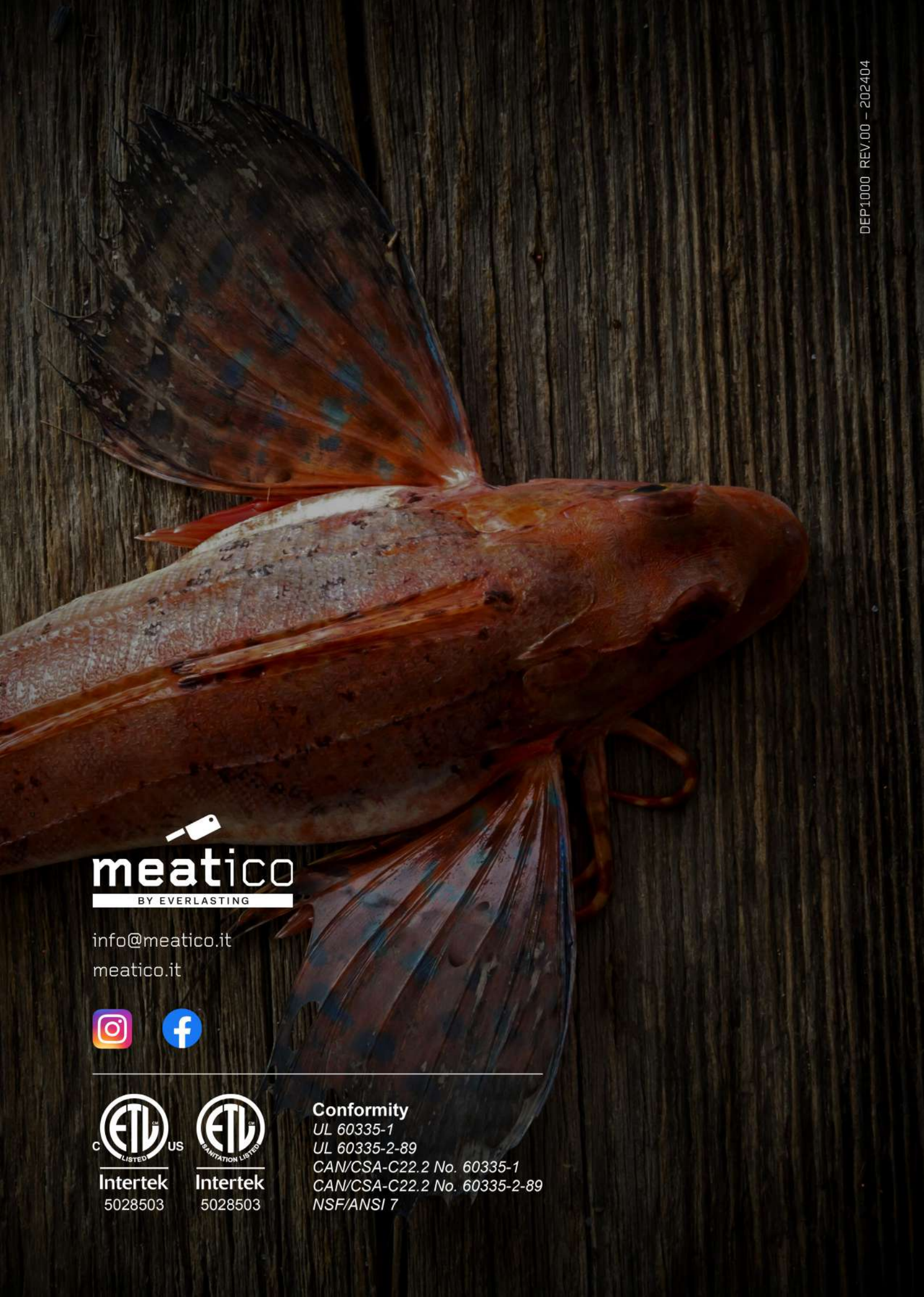
Ventilation system

An accurate ventilation system allows a homogeneous treatment of products inside the cold room.

Sistema di ventilazione

Accurato sistema di ventilazione per un omogeneo trattamento del prodotto all'interno della cella.





info@meatico.it
meatico.it



Conformity

UL 60335-1
UL 60335-2-89
CAN/CSA-C22.2 No. 60335-1
CAN/CSA-C22.2 No. 60335-2-89
NSF/ANSI 7