

Szafa do sezonowania Klima Aging System I ZERNIKE | KAS1500PV



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: KAS1500PV

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**58 923,89 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szafy do sezonowania mięsa lub sera Klima Aging gwarantują równomierną wentylację oraz idealny mikroklimat:

- Unikalny i opatentowany system wentylacji „V-O” jest jednym z detali, dzięki którym szafy KLIMA posiadają najbardziej innowacyjną technologię sezonowania na rynku
 - Asymetryczny układ otworów na tylnej ścianie wewnętrznej zapewnia równomierną wentylację i jednolite dojrzewanie całego produktu. Powietrze jest kierowane zarówno poziomo, jak i pionowo, aby utrzymać stałą temperaturę i wilgotność w każdym punkcie komory oraz stworzyć idealny mikroklimat
 - Nie ma potrzeby okresowego przekładania i obracania produktów w szafie, co ułatwia i usprawnia organizację pracy oraz zapobiega dostawianiu się nieoczyszczonego powietrza do komory
 - W szafach zastosowano monoblokowy agregat chłodniczy oraz ekologiczny czynnik chłodniczy R290 dla zapewnienia najlepszych rezultatów dojrzewania oraz ograniczenia
-

kosztów energii

Opis:

- profesjonalne szafy Klima Aging przeznaczone są do sezonowania salami lub serów
- posiadają również specjalnie oznaczone programy, które idealnie sprawdzą się do produktów wegańskich
- siedmiocalowy ekran dotykowy z ikonami
- tropikalna klasa klimatyczna 5 pozwala na pracę urządzenia w wysokich temperaturach od +18 do +43°C
- ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- chłodzenie pośrednie wentylowane z poziomym i pionowym przepływem powietrza (opatentowane)
- równomierne rozprowadzanie powietrza i wilgoci w komorze umożliwia ujednolicić proces dojrzewania wszystkich produktów
- opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia
- 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów
- możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę
- możliwość ustawiania prędkości wentylatora
- przeszklone drzwi umożliwiają monitorowanie naturalnej zmiany barwy mięsa poddawanego obróbce
- regulowana temperatura pracy w zakresie od +2 do +25°C
- doskonała izolacja termiczna
- funkcja centrum testowego
- sonda do pomiaru wilgotności i temperatury
- wejście USB i microUSB
- rejestrator danych dla HACCP
- wewnętrzne oświetlenie LED
- regulowane półki w zestawie
- **możliwość dokupienia systemu "OxigenKlima" do wybranych modeli**
- intuicyjny, wielojęzyczny ekran dotykowy, pozwala łatwo dostosować i zapisać każdy przepis, oraz kontrolować proces dojrzewania
- możliwość zarządzania procesem dojrzewania i zmiany ustawień na każdym etapie
- odprowadzanie skroplin z generatora pary przystosowane do bezpośredniego podłączenia do odpływu
- akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej
- możliwość wyboru zestawu do sezonowania (ważne aby określić rodzaj zestawu przy zamówieniu, do sera/salami - inaczej zostanie przydzielony standardowy zestaw do sezonowania salami)
- sezonowane jednocześnie mogą być tylko produkty jednego rodzaju (sery/salami)
- szkolenie z obsługi gratis

W zestawie KLIMA AGING SYSTEM 1500:

- 8M150KIT CA - 8 stalowych półek + 8 par prowadnic (ser)

- 6A150KIT SA - 6 półek z 36 ząbkami + 6 par prowadnic (salami)

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]:1460x850x2115
- Moc elektryczna (kW): 1,8
- zasilanie [V]:230
- pojemność min/max [kg]*:80/140
- Ilość drzwi:2
- waga [kg]:270

*Sugerowana pojemność dla prawidłowej pracy urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1460

Głębokość (mm): 850

Wysokość (mm): 2115

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 270

Ilość drzwi: 2

Moc elektryczna (W): 1800

Pojemność min/max (kg): 80/140

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



