

Szafa do sezonowania Klima Aging System | ZERNIKE | KAS900PV



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: KAS900PV

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**46 670,75 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 dostawaniu 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 900:

- 4M90KIT CA - 4 stalowe półki + 4 pary przewodnic (ser)
- 3A90KIT SA - 3 półki z 48 ząbkami + 3 pary przewodnic (salami)

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]:920x800x2115
- Moc elektryczna (kW): 1,05
- zasilanie [V]:230
- pojemność min/max [kg]*:50/80
- Ilość drzwi: 1
- Waga (kg):160

*Sugerowana pojemność dla prawidłowej pracy urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 920

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 2115

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 160

Ilość drzwi: 1

Moc elektryczna (W): 1050

Pojemność min/max (kg): 50/80

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



