
Szafa do sezonowania Klima Meat BASIC | ZERNIKE | KME900PV



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: KME900PV

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**43 590,46 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Profesjonalne szafy do sezonowania mięsa, salami oraz sera zostały zaprojektowane i wyprodukowane w całości we Włoszech przy użyciu wysokiej jakości materiałów i najnowocześniejszych technologii, dla osiągnięcia idealnego sezonowania na sucho.

Projektując urządzenia skupiono się na odtworzeniu idealnego mikroklimatu i naturalnych metod tradycyjnie wykorzystywanych do sezonowania mięsa. W oparciu o te założenia opracowane

zostały wyjątkowe szafy, z intuicyjną technologią, która łączy patenty w zakresie wentylacji, odkażania i natleniania mięsa, salami oraz serów.

Szafy do sezonowania KLIMA pozwalają na przeprowadzenie wysokiej jakości procesów bezpiecznego biologicznie sezonowania w sposób łatwy i dostępny dla każdego.

Szafy idealnie sprawdzą się w restauracjach, steakhouse, sklepach mięsnych, małych gospodarstwach rolnych lub supermarketach. Możliwość całkowitego zarządzania procesem dojrzewania mięs na sucho, co jest kluczowym etapem w określaniu ich jakości organoleptycznych oraz poprawianiu smaku i delikatności.

Urządzenia charakteryzuje nowoczesna i bezpieczna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 (nadająca się do kontaktu z żywnością zgodnie z przepisami EC) oraz pokryta cyklopentanem dla maksymalnej izolacji termicznej. Szafy KLIMA wykorzystują opatentowane technologie, które czynią ten produkt wyjątkowym. Dodatkowo modele System wyposażone są w 7" intuicyjny ekran dotykowy, który maksymalnie ułatwia pracę z urządzeniem i dostosowanie go do indywidualnych potrzeb.

Opis:

- profesjonalne szafy Klima Meat przeznaczone są do sezonowania mięsa
 - wyświetlacz pojemnościowy
 - tropikalna klasa klimatyczna 5 pozwala na pracę urządzenia w wysokich temperaturach od +18 do +43°C
 - czynnik chłodzący R290
 - chłodzenie pośrednie wentylowane z poziomym i pionowym przepływem powietrza (opatentowane)
 - skrócenie o ponad 50% czasu trwania procesu dojrzewania na sucho
 - przeszklone drzwi umożliwiają monitorowanie naturalnej zmiany barwy mięsa poddawanego obróbce
 - opatentowany system OxigenKlima redukujący bakterie i pleśń w celu uniknięcia niebezpieczeństwa związanego z zanieczyszczeniem
 - redukcja nieprzyjemnych zapachów, które powstają podczas procesu dojrzewania na sucho
 - powolny, tradycyjny lub przyspieszony proces dojrzewania
 - 6 gotowych i konfigurowalnych przepisów
 - możliwość ustawienia 8 kroków na każdą recepturę
 - regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +4°C
 - opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza
 - konserwację urządzenia
 - równomierne rozrowadzenie wilgoci w każdym punkcie komory
 - zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu
 - optymalny efekt dojrzewania przy bardzo niskiej stracie wagi produktu (około 3-4%)
 - system dezynfekcji "Oxigenklima" (opatentowany)
 - funkcja centrum testowego
-

-
- sonda do pomiaru wilgotności i temperatury
 - wewnętrzne oświetlenie LED
 - regulowane półki w zestawie
 - akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej
 - szkolenie z obsługi gratis

W zestawie:

- 4 pary stalowych prowadnic
- 4 stalowe półki

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]:920x800x2115
- Moc elektryczna (kW):1,2
- zasilanie [V]:230
- pojemność min/max [kg]*:60/160
- Ilość drzwi: 1
- Waga (kg):172

*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): 172

Ilość drzwi: 1

Moc elektryczna (W): 1200

Pojemność min/max (kg): 60/160

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

