

Szafa do sezonowania Klima Multifunction SYSTEM DOUBLE | ZERNIKE | KMFSD900PVB



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: KMFSD900PVB

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**63 500,60 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 sprawdzają 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 multifunkcyjne do sezonowania różnego rodzaju produktów (ser/mięso/salami)
 - technologia pozwalająca zachować doskonały mikroklimat i warunki tradycyjnie wykorzystywane do sezonowania mięsa metodą na sucho
 - 7-calowy ekran dotykowy
 - 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)
 - opatentowany system OxigenKlima redukujący bakterie i pleśń w celu uniknięcia niebezpieczeństwa związanego z zanieczyszczeniem
 - redukcja nieprzyjemnych zapachów, które powstają podczas procesu dojrzewania na sucho
 - 3 procesy dojrzewania: powolny, tradycyjny lub przyspieszony
 - kontrola wewnętrznego obiegu powietrza
 - automatyczna wymiana powietrza
 - automatyczny generator wilgotności
 - równomierne rozprowadzenie wilgoci w każdym punkcie komory
 - zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu
 - regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +25°C
 - sonda do pomiaru oraz ustawień wilgotności
 - opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia
 - wejście USB i microUSB
 - rejestrator danych dla HACCP
 - funkcja centrum testowego
 - 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów
 - możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę
-

- alarmy dźwiękowe i wizualne dotyczące temperatury, wilgotności i zasilania elektrycznego
- wewnętrzne oświetlenie LED
- przeszklone drzwi umożliwiając monitorowanie naturalnej zmiany barwy mięsa poddawanego obróbce
- bardzo gruba izolacja utrzymująca równomierną temperaturę w komorze
- zestaw do filtrowania (filtr, przepływomierz, tester twardości wody, zmiękcacz wody)
- odprowadzanie skroplin z generatora pary przystosowane do bezpośredniego podłączenia do odpływu lub, na życzenie, do zbiornika z automatycznym elektrycznym odparowaniem skroplin
- wymagane podłączenie do wody
- możliwość wyboru zestawu do sezonowania (ważne aby określić rodzaj zestawu przy zamówieniu do mięsa/sera/salami - inaczej zostanie przydzielony standardowy zestaw - do sezonowania mięsa)
- jednocześnie można sezonować produkty tylko jednego rodzaju (sery/mięso/salami)
- szkolenie z obsługi gratis

Akcesoria do KLIMA MULTI FUNCTION 900:

- 4M90KIT CA - 4 stalowe półki + 4 pary prowadnic (ser)
- 3A90KIT SA - 3 ramy z 48 ząbkami + 3 pary prowadnic (salamy)
- 4M90KIT CA - 4 stalowe półki + 4 pary prowadnic (mięso)

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]:920x800x2115
- Moc elektryczna (kW):1,95
- zasilanie [V]:230
- pojemność min/max [kg]*:60/160
- Ilość drzwi:1
- Waga (kg):199

*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): 199

Ilość drzwi: 1

Moc elektryczna (W): 1950

Pojemność min/max (kg): 60/160

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

