
Szafa do sezonowania Klima Meat EASY 500 | ZERNIKE | KME500PVB



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: KME500PVB

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**31 434,50 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, odkazania 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.

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
 - 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
 - 6 gotowych i konfigurowalnych przepisów
 - możliwość ustawienia 8 kroków na każdą recepturę
 - regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +4°C
 - równomierne rozproszczenie wilgoci w każdym punkcie komory
 - zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu
 - 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:

- 3 pary stalowych prowadnic
- 3 stalowe półki

Wyposażenie opcjonalne:

- **KBAPA500** - podstawa pod szafę do sezonowania Klima Meat EASY 500

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 665x745x1800
- moc [kW]: 0,55
- zasilanie [V]: 230
- zakres temperatury [°C]: 0 /+4
- pojemność min/max [kg]*: 50/100
- ilość drzwi [szt]: 1
- waga [kg]: 160
- czynnik chłodzący: R290

*Sugerowana pojemność dla prawidłowej pracy urządzenia

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 665

Głębokość (mm): 745

Wysokość (mm): 1800

Czynnik chłodniczy: R290

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.55

Waga (kg): 160

Ilość drzwi: 1

Zakres temperatur (°C): 0 /+4

Pojemność min/max (kg): 50/100

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

