

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/szafa-do-sezonowania-klima-aging-basic-zernike-kae700pv-p-55214.html>



## Szafa do sezonowania Klima Aging BASIC | ZERNIKE | KAE700PV

Cena brutto	<b>37 785,60 zł</b>
Cena netto	<b>30 720,00 zł</b>
Dostępność	<b>Na zamówienie</b>
Numer katalogowy	<b>RestoKAE700PV</b>
Kod producenta	<b>KAE700PV</b>
Producent	<b>Resto Quality</b>
Informacje o bezpieczeństwie	<b>Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).</b>

### 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 sprawdzają się do produktów wegańskich. Wyświetlacz pojemnościowy 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 ujednoczyć proces dojrzewania wszystkich produktów. Opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia. 6 gotowych i konfigurowalnych przepisów. Możliwość ustawienia 8 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 wewnętrzne oświetlenie LED regulowane półki w zestawie. 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 BASIC 700: 4M70RIKIT CA - 4 stalowe półki + 4 pary prowadnic (ser) 2A70KIT SA - 2 półki z 36 ząbkami + 2 pary prowadnic (salami). Parametry techniczne: wymiary zewnętrzne [mm]: 740x850x2115 moc [kW]: 1,05 zasilanie [V]: 230 pojemność min/max [kg]\*: 40/70 ilość drzwi [szt]: 1 waga [kg]: 158 \*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.