

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/szafa-do-sezonowania-klima-aging-system-double-zernike-kasd900pvb-p-55224.html>



Szafa do sezonowania Klima Aging SYSTEM DOUBLE | ZERNIKE | KASD900PVB

Cena brutto	52 132,32 zł
Cena netto	42 384,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoKASD900PVB
Kod producenta	KASD900PVB
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opatentowany system OxygenKLIMA, zapewnia odpowiednie i planowane natlenienie produktu, które zabija mikroorganizmy i pleśń. Tylko szafy do sezonowania KLIMA mają tego rodzaju konfigurowalny system dezynfekcji i dezodoryzacji. Częstotliwość dezynfekcji komory jest uzależniona od wybranego programu, średnio odbywa się ona w częstotliwości co 3 godziny i trwa 6 minut. Ogranicza i kontroluje obecność bakterii i pleśni Eliminuje nieprzyjemny zapach, mięso można sezonować do 2 miesięcy Powietrze pobierane jest z zewnątrz i wprowadzane jako czysty tlen do komory w kontrolowany i dozowany sposób Dezynfekcja bez użycia chemikaliów, nawet trudno dostępnych części, takich jak wewnętrzne kanały wentylacyjne i elementy agregatu chłodniczego Zapobiega rozwojowi pleśni i bakterii pomiędzy kawałkami mięsa które zostały włożone w różnym odstępie czasu. W rzeczywistości świeże mięso ma więcej wilgoci (jedną z głównych przyczyn wzrostu bakterii) i może zanieczyścić kawałki, które były najdłużej sezonowane. 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 siedmioletni 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 przeszkolone 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 możliwość dokupienia systemu "OxygenKlima" do wybranych modeli sonda do pomiaru wilgotności i temperatury wejście USB i microUSB rejestrator danych dla HACCP wewnętrzne oświetlenie LED regulowane półki w zestawie 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 prowadnic (ser) 3A90KIT SA - 3 półki z 48 ząbkami + 3 pary prowadnic (salami) Parametry techniczne: wymiary zewnętrzne [mm]: 920x800x2115 moc [kW]: 1,05 zasilanie [V]: 230 pojemność min/max [kg]*: 50/80 ilość drzwi [szt]: 1 waga [kg]: 189 *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