

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/szafa-do-sezonowania-klima-meat-basic-zernike-kme1500pv-p-55203.html>



Szafa do sezonowania Klima Meat BASIC | ZERNIKE | KME1500PV

Cena brutto	54 592,32 zł
Cena netto	44 384,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoKME1500PV
Kod producenta	KME1500PV
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

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 redukuje 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 rozprowadzenie 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: 8 par stalowych prowadnic 8 stalowych półek Parametry techniczne: wymiary zewnętrzne [mm]: 1460x850x2115 moc [kW]: 1,5 zasilanie [V]: 230 pojemność min/max [kg]*: 100/230 ilość drzwi [szt]: 2 waga [kg]: 275 *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