

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/szafa-do-sezonowania-klima-meat-system-zernike-kms900pvb-p-55208.html>



Szafa do sezonowania Klima Meat SYSTEM | ZERNIKE | KMS900PVB

Cena brutto	56 117,52 zł
Cena netto	45 624,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoKMS900PVB
Kod producenta	KMS900PVB
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 siedmioosobowy ekran dotykowy z ikonami 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 redukujący 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 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę automatyczny generator wilgotności 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 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 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 zestaw do filtrowania (filtr, przepływomierz, tester twardości wody, zmiękczaczy wody) akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej szkolenie z obsługi gratis W zestawie: 4 pary stalowych prowadnic 4 stalowe półki Parametry techniczne: wymiary zewnętrzne [mm]: 920x800x2115 moc [kW]: 1,2 zasilanie [V]: 230 pojemność min/max [kg]*: 60/160 ilość drzwi [szt]: 1 waga [kg]: 172 *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