

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/szafa-do-sezonowania-klima-multifunction-system-zernike-kmfs900pv-p-55194.html>



## Szafa do sezonowania Klima Multifunction SYSTEM | ZERNIKE | KMFS900PV

Cena brutto	<b>59 413,92 zł</b>
Cena netto	<b>48 304,00 zł</b>
Dostępność	<b>Na zamówienie</b>
Numer katalogowy	<b>RestoKMFS900PV</b>
Kod producenta	<b>KMFS900PV</b>
Producent	<b>Resto Quality</b>
Informacje o bezpieczeństwie	<b>Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).; <a href="https://restoquality.pl/pl/p/file/aaa075dc79ebbc429db854efeaaadf5c6/Instrukcja-obslugi-zernike-VISION-TOUCH-THR.pdf">https://restoquality.pl/pl/p/file/aaa075dc79ebbc429db854efeaaadf5c6/Instrukcja-obslugi-zernike-VISION-TOUCH-THR.pdf</a></b>

### 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 mięsa na sucho, co jest kluczowym etapem w określeniu 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 multifunkcyjne do sezonowania różnego rodzaju produktów (ser/mięso/salami) technologia pozwalająca zachować doskonały mikroklimat i warunki tradycyjnie wykorzystywane do sezonowania mięsa metodą na sucho 7-calowy ekran dotykowy 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) opatentowany system OxigenKlima redukujący bakterie i pleśń w celu uniknięcia niebezpieczeństwa związanego z zanieczyszczeniem redukcja nieprzyjemnych zapachów, które powstają podczas procesu dojrzewania na sucho 3 procesy dojrzewania: powolny, tradycyjny lub przyspieszony kontrola wewnętrznej temperatury obiegu powietrza automatyczna wymiana powietrza automatyczny generator wilgotności równomierne rozprowadzenie wilgoci w każdym punkcie komory zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +25°C sonda do pomiaru oraz ustawień wilgotności opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia wejście USB i microUSB rejestrator danych dla HACCP funkcja centrum testowego 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę alarmy dźwiękowe i wizualne dotyczące temperatury, wilgotności i zasilania elektrycznego wewnętrzne oświetlenie LED przeszklone drzwi umożliwiają monitorowanie naturalnej zmiany barwy mięsa poddawane obróbce bardzo gruba izolacja utrzymująca równomierną temperaturę w komorze zestaw do filtrowania (filtr, przepływomierz, tester twardości wody, zmiękcacz wody) 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 możliwość wyboru zestawu do sezonowania (ważne aby określić rodzaj zestawu przy zamówieniu do mięsa/sera/salami - inaczej zostanie przydzielony standardowy zestaw - do sezonowania mięsa) jednocześnie można sezonować produkty tylko jednego rodzaju (sery/mięso/salami) szkolenie z obsługi gratis Akcesoria do KLIMA MULTIFUNCTION 900: 4M90KIT CA - 4 stalowe półki + 4 pary prowadnic (ser) 3A90KIT SA - 3 ramy z 48 ząbkami + 3 pary prowadnic (salami) 4M90KIT CA - 4 stalowe półki + 4 pary prowadnic (mięso) Parametry techniczne: wymiary zewnętrzne [mm]:



920x800x2115 moc [kW]: 1,95 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