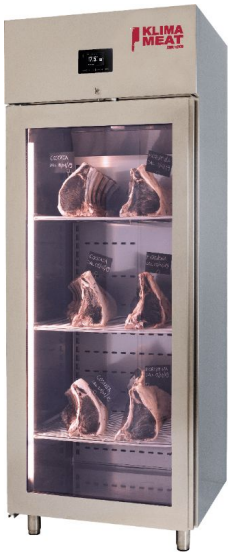
KME700PV

Szafa do sezonowania Klima Meat BASIC | ZERNIKE | KME700PV

Chłodnictwo > Szafy do sezonowania wołowiny, mięsa







Opis

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 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
- 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

- 4 pary stalowych prowadnic
- 4 stalowe półki

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne [mm]	**740x850x2115**
moc [kW]	**1,2**
zasilanie [V]	**230**
pojemność min/max [kg]*	**50/130**
ilość drzwi [szt]	**1**
waga [kg]	**162**

*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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.