KAS900PVB

Szafa do sezonowania Klima Aging SYSTEM | ZERNIKE | KAS900PVB

Chłodnictwo > Szafy do sezonowania wołowiny, mięsa







Opis

Opatentowany system **OxygenKLIMA**, zapewnia odpowiednie i planowane natlenienie produktu, które zabija mikroorganizmy i pleśnie. 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 (jedna 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
- siedmiocalowy 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
- przeszklone 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 "OxigenKlima" 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]	**160**

*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.