KAE700PV

Szafa do sezonowania Klima Aging BASIC | ZERNIKE | KAE700PV

Chłodnictwo > Szafy do sezonowania wołowiny, mięsa







Opis

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
- wyświetlacz pojemnościowy
- 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
- 6 gotowych i konfigurowalnych przepisów
- możliwość ustawienia 8 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
- sonda do pomiaru wilgotności i temperatury
- wewnętrzne oświetlenie LED
- regulowane półki w zestawie
- 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 BASIC 700:

- 4M70RIKIT CA - 4 stalowe półki + 4 pary prowadnic (ser)
- 2A70KIT SA - 2 półki z 36 ząbkami + 2 pary prowadnic (salami)

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne [mm]	**740x850x2115**
moc [kW]	**1,05**
zasilanie [V]	**230**
pojemność min/max [kg]*	**40/70**
ilość drzwi [szt]	**1**
waga [kg]	**158**

*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.