



**Szafa do sezonowania mięsa, 352L, 220-240V/170W,
595x760x1720mm Arktic 204962**

Producent: Arktic

Nr referencyjny: 204962

Cechy produktu

Długość (mm): 595

Szerokość (mm): 760

Wysokość (mm): 1720

Klasa klimatyczna: 8 (24°C 55% RH)

Rodzaj chłodzenia: Dynamiczne

Temperatura min. (°C): 1

Temperatura max. (°C): 25

Napięcie (V): 220-240

Liczba drzwi: 1

Liczba półek: 3

Poziom hałasu (dB): 69

Objętość użytkowa (l): 352

Długość przewodu (mm): 2000

Waga netto (kg): 81.5

Grubość izolacji (mm): 50

Maksymalny udźwig: 30

Odległość pomiędzy tacami (mm): 90

Moc wejściowa (W): 170

Akcesoria w zestawie: Kluczyk

Nr rejestracyjny EPREL: 1993887

Etykieta energetyczna: B

Maksymalna pojemność: 126

Panel sterowania: Cyfrowy

Typ urządzenia: Wolnostojące

Umiejscowienie agregatu: Na dole

Szafa do sezonowania mięsa firmy HENDI oferuje kontrolowane środowisko do dojrzewania mięsa, dzięki któremu uzyskasz niezwykle kruche i smaczne mięso. Szafa została zaprojektowana tak, by doskonale odwzorować mikroklimat wykorzystywany do tradycyjnego, naturalnego dojrzewania mięsa. Równocześnie, innowacyjna technologia umożliwia stałą kontrolę nad procesem sezonowania poprzez utrzymywanie stabilnej wentylacji, regulowanej wilgotności powietrza oraz sterylizacji.

Obudowa, rama drzwi, uchwyt drzwi wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.

Przeszklenie drzwi wykonane z 2 warstw hartowanego szkła powlekanego niskoemisyjnego, które zwiększa wydajność energetyczną szafy poprzez blokowanie promieniowania UV oraz przedostawania się ciepła z zewnątrz. Zamek w drzwiach w standardzie.

Pojemnik na wodę destylowaną wykonany z tworzywa ABS – wodę destylowaną należy uzupełnić ręcznie.

Powiadomienie na ekranie oraz alarm dźwiękowy sygnalizują niską wilgotność poniżej 15% i konieczność uzupełnienia wody.

Alarm sygnalizujący drzwi pozostające otwarte przez więcej niż 3,5 minuty – zabezpieczenie przed niekontrolowanym zaburzeniem warunków panujących w komorze.

Wbudowana lampa UVC do sterylizacji zapobiega rozwojowi bakterii i gwarantuje bezpieczne środowiska dla mięsa; po otwarciu drzwi szafy w trakcie procesu sezonowania bakterie nie będą miały szansy się rozwinąć.

Chłodzenie wymuszone wentylatorem zapewniającym odpowiedni poziom cyrkulacji powietrza.

Automatyczne odparowanie wody kondensacyjnej (pary wodnej).

Światła LED ulokowane po obu stronach komory oraz na suficie.

Regulowany zakres wilgotności: 60-85%.

Aktualny poziom wilgotności jest wyświetlany na panelu.

Czynnik chłodniczy: R600a.

Maks. udźwignięcie do haków: 50 kg.

Maks. udźwignięcie na hak: 25 kg.

Maks. udźwignięcie na półkę: 25 kg.

W szafie znajdują się:

- 3 półki,
- drążek do zawieszania haków,
- 3 haki,
- tacka na sól (sól nie jest w zestawie),

wszystkie powyższe elementy są wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.