

Szafa do sezonowania mięsa, Arktic, 352L, 230V/170W, 760x695x1720mm Arktic 204962

Producent: Arktic

Nr referencyjny: 204962

Cechy produktu

Długość (mm): 760
Szerokość (mm): 695
Wysokość (mm): 1720
Waga netto (kg): 81.5
Moc wejściowa (W): 170
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 2000
Objętość użytkowa (l): 352
Maksymalna pojemność: 126
Temperatura min. (°C): 1
Temperatura max. (°C): 25
Klasa klimatyczna: 8 (24°C 55% RH)
Rodzaj chłodzenia: Dynamiczne
Umiejscowienie agregatu: Na dole
Etykieta energetyczna: B
Poziom hałasu (dB): 69
Numer rejestracyjny EPREL: 2541408
Grubość izolacji (mm): 50,45
Liczba półek: 3
Liczba drzwi: 1
Panel sterowania: Cyfrowy
Maksymalny udźwig: 25
Odległość pomiędzy tacami (mm): 90
Typ urządzenia: Wolnostojące

Akcesoria w zestawie: Kluczyk

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA · ARKTIC

Szafa do sezonowania mięsa Arktic – 352 l, 1–25°C, 230 V / 170 W, 760 × 695 × (H)1720 mm

Szafa do sezonowania mięsa Arktic tworzy **kontrolowane środowisko do dojrzewania mięsa**, dzięki któremu uzyskasz wyjątkowo kruche i aromatyczne mięso. Wiernie odwzorowuje mikroklimat tradycyjnego, naturalnego dojrzewania, zapewniając stabilną wentylację, **regulowaną wilgotność** oraz sterylizację lampą UVC przez cały proces.

Kluczowe parametry

352 l

pojemność (do 126 kg)

1–25°C

zakres temperatur

60–85%

regulacja wilgotności

UVC

sterylizacja

Cechy i funkcje

KONTROLA PROCESU DOJRZEWANIA

- Regulowana wilgotność 60–85% z podglądem na panelu
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem — równomierna cyrkulacja i suszenie
- Lampa UVC do sterylizacji — ochrona antybakteryjna
- Pojemnik na wodę destylowaną (ABS), automatyczne odparowanie kondensatu

KONSTRUKCJA I BEZPIECZEŃSTWO

- Obudowa i wyposażenie ze stali nierdzewnej 18/8
- Drzwi z 2 warstw niskoemisyjnego szkła hartowanego, zamek w standardzie
- Oświetlenie LED po obu stronach komory i na suficie
- Alarm niskiej wilgotności (<15%) i otwartych drzwi (>3,5 min)

W zestawie: 3 półki, drążek do zawieszania haków (udźwig 50 kg), 3 haki (25 kg/hak), tacka na sól (sól poza zestawem) oraz kluczyk. Wszystkie elementy ze stali nierdzewnej 18/8. Maks. udźwig półki: 25 kg.

Dla kogo jest ten produkt

- **Restauracje i steakhouse'y —** dry-aging wołowiny i innych mięs na miejscu.
- **Masarnie i sklepy mięsne —** kontrolowane, powtarzalne sezonowanie i ekspozycja.

- **Hotele i lokale premium** — wyróżniająca prezentacja dojrzewającego mięsa.
- **Delikatesy i wędliniarnie** — naturalne dojrzewanie w bezpiecznych warunkach.

Dane techniczne

Wariant	Arktic
Typ	Szafa do sezonowania mięsa (dry-aging), wolnostojąca
Pojemność	352 l / do 126 kg
Zakres temperatury	1–25°C
Regulacja wilgotności	60–85%
Sterylizacja	Lampa UVC
Zasilanie	230 V

Parametr	Wartość
Moc	170 W
System chłodzenia	Dynamiczne (wymuszone wentylatorem)
Czynnik chłodniczy	R600a
Klasa energetyczna	B
Klimatyzacja	8 (24°C, 55% RH)
Liczba półek	3 (gretingowe), odstęp co 90 mm
Udźwig półek / kosza / szuflady	50 kg / 25 kg / 25 kg
Oświetlenie	LED (boki komory i sufit)
Drzwi	2× szkło hartowane niskoemisyjne, zamek
Izolacja	Cyklopentan, grubość 50 mm
Poziom hałasu	69 dB

Parametr	Wartość
Umiejscowienie agregatu	Na dole
Materiały	Stal nierdzewna 18/8, szkło hartowane, ABS
Materiał zewnętrzny	Stal nierdzewna 18/10
Długość przewodu	2000 mm
Wyposażenie	3 haki, tacka na sól, kluczyk
Wymiary (dł x gł x wys.)	760 x 695 x 1720 mm
Magazyn	81,5 kg
Ilość w opakowaniu	1
EAN	8711369204962

Chcesz serwować kruche, dojrzewające mięso z własnej sezonowni? Szafa Arktic zapewnia stabilną temperaturę 1–25°C, regulowaną wilgotność 60–85%, sterylizację UVC i równomierną cyrkulację powietrza — z hakami i tacką na sól w zestawie. **Dodaj ją do koszyka i wprowadź dry-aging do swojej kuchni.**