



**Szafa do sezonowania mięsa, podblatowa, 126L,  
srebrny, 230V/350W, 600x545x900mm Arktic 204979**

Producent: Arktic

Nr referencyjny: 204979

## Cechy produktu

Długość (mm): 600

Szerokość (mm): 545

Wysokość (mm): 900

Kolor: srebrny

Klasa klimatyczna: 4 (30°C 55% RH)

Rodzaj chłodzenia: Dynamiczne

Temperatura min. (°C): 2

Temperatura max. (°C): 10

Napięcie (V): 230

Liczba drzwi: 1

Liczba półek: 2

Objętość użytkowa (l): 126

Maksymalna objętość (l): 138

Waga netto (kg): 51.3

Grubość izolacji (mm): 45

Moc wejściowa (W): 350

Typ urządzenia: Podblatowa

Umieszczenie agregatu: Na dole

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Szafa do sezonowania mięsa, podblatowa Arktic służy do sezonowania mięsa w kontrolowanych warunkach, co pozwala na stopniowe rozwijanie smaku i tekstury mięsa w czasie. Utrzymuje odpowiednią równowagę temperatury i wilgotności, jednocześnie zapewniając widoczność i higienę zawartości. Oferuje miejsce do zawieszania kawałków mięsa oraz umożliwia łatwe monitorowanie procesu sezonowania.

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

Drzwi wykonane z dwóch warstw niskoemisyjnego szkła hartowanego, przyciemnianego.

Elementem wyposażenia jest zamek do drzwi.

Pojemnik na wodę destylowaną wykonany z ABS – wodę destylowaną należy uzupełniać ręcznie.

Spadek wilgotności w zbiorniku poniżej 15% sygnalizowany wyświetleniem powiadomienia i alarmem dźwiękowym.

Alarm sygnalizujący otwarcie drzwi przez dłużej niż 3,5 minuty.

---

Wbudowana lampa sterylizująca UVC.  
Wymuszone chłodzenie za pomocą wentylatora.  
Oświetlenie LED umieszczone po obu stronach komory i na suficie.  
Maks. obciążenie na hak: 25 kg.  
Maksymalne obciążenie drążka do haków: 50 kg.  
Zakres temperatury: 1°C–25°C.  
Regulowany zakres wilgotności 60-85%.  
Wyświetlany bieżący poziom wilgotności.  
Odpowiednia wilgotność, warunki termiczne i wentylacyjne do sezonowania mięsa.  
W zestawie:  
3 haczyki.  
Taca na sól.