



**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

Umiejscowienie agregatu: Na dole

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.