



**Szafa do sezonowania mięsa, 352L, ciemnoszary,
220-240V/170W, 595x760x1720mm Arktic 204986**

Producent: Arktic

Nr referencyjny: 204986

Cechy produktu

Długość (mm): 595

Szerokość (mm): 760

Wysokość (mm): 1720

Kolor: ciemnoszary

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

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Aksesoria w zestawie: Kluczyk

Etykieta energetyczna: B

Maksymalna pojemność: 126

Panel sterowania: Cyfrowy

Typ urządzenia: Wolnostojące

Umiejscowienie agregatu: Na dole

Oficjalna dystrybucja: Hendi

SEZONOWANIE MIĘSA · ARKTIC

Szafa do sezonowania mięsa Arctic 352 L – UVC, szkło Low-E

Profesjonalna szafa zapewniająca **kontrolowane i higieniczne środowisko do precyzyjnego dojrzewania mięsa**. Wbudowana lampa sterylizacyjna UVC, dwuwarstwowe szkło niskoemisyjne Low-E i pełny system alarmów utrzymują idealne warunki dojrzewania przy wysokiej efektywności energetycznej i pełnej widoczności wnętrza.

Kluczowe parametry

352 L

objętość użytkowa

1–25°C

zakres temperatury

60–85%

regulacja wilgotności

UVC

lampa sterylizacyjna

Cechy i funkcje

HIGIENA I DOJRZEWANIE

- Lampa UVC hamująca rozwój bakterii
- Regulowana wilgotność 60–85% z podglądem na panelu
- Chłodzenie dynamiczne z wymuszonym obiegiem powietrza
- Automatyczne odparowanie skroplin

KONSTRUKCJA I WIDOCZNOŚĆ

- Obudowa i rama drzwi ze stali nierdzewnej 18/8
- Dwuwarstwowe szkło hartowane Low-E
- Oświetlenie LED po bokach i na suficie komory
- Zamek w drzwiach w standardzie

System kontroli i alarmów

- **Alarm niskiej wilgotności** — powiadomienie na ekranie i sygnał dźwiękowy przy spadku poniżej 15% oraz konieczności uzupełnienia wody.
- **Alarm otwartych drzwi** — sygnał, gdy drzwi pozostają otwarte dłużej niż 3,5 minuty, chroniący warunki w komorze.
- **Ręczne uzupełnianie wody** — pojemnik na wodę destylowaną z tworzywa ABS.

- **Podgląd wilgotności** — aktualny poziom wyświetlany na panelu na bieżąco.

W zestawie: 3 półki, 1 drążek do zawieszania haków, 3 haki, taca na sól i kluczyk. Elementy wewnętrzne ze stali nierdzewnej. Maks. udźwig drążka do haków: 50 kg, maks. udźwig pojedynczego haka: 25 kg. Sól nie jest dołączona do zestawu.

Ważne: wodę destylowaną należy uzupełniać ręcznie. Urządzenie przeznaczone do kontaktu z żywnością i użytku komercyjnego – nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do zabudowy w piecach, mikrofalówkach czy bemarkach.

Dla kogo jest ten produkt

- **Restauracje i steakhouse** — dojrzewanie wołowiny dry-aged na miejscu, z ekspozycją dla gości.
- **Sklepy mięsne i delikatesy** — prezentacja i sezonowanie premium przy pełnej higienie.
- **Masarnie i rzeźnie rzemieślnicze** — kontrolowane warunki dojrzewania większych partii.
- **Hotele i catering** — własne dojrzewanie mięsa jako wyróżnik oferty kulinarnej.

Dane techniczne

Waga

11,5 kg

Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość)

352 x 120 x 520 mm

126 kg (maksymalna pojemność)

230 V

170 W (wejściowa)

±25°C (temperatury)

60-85% (wilgotności)

Dynamiczne (wentylator)

R600a (chłodziwo)

Wymiary

810x695 (wł. 1720 mm wys.)

81 (24°C; 55% RH)

Btykieta energetyczna

69 dBm hałasu

L na zawiasach, z zamkiem

B, grzebińkowe / rodzaj

90 mm głębokość między tacami

25 kg. udźwig na hak

50 mm grubość izolacji

760 x **695** (wł. 1720 mm wys.)

81,5 kg netto

Waga

Ciemnoszary (malowanie proszkowe)

Stal nierdzewna 18/8, szkło hartowane Low-E, ABS

Stal nierdzewna 18/10

2000 mm przewodu

Wpółki, wążek, 3 haki, taca na sól, kluczyk

Przytek komercyjny, kontakt z żywnością

8711369204986

Precyzyjna temperatura, regulowana wilgotność, sterylizacja UVC i system alarmów – wszystko, czego potrzebujesz, by serwować dry-aged najwyższej jakości. **Dodaj szafę Arctic do koszyka i rozwiń swoją ofertę mięsną.**
