

Szafa do sezonowania mięsa

Szafa do sezonowania mięsa M17 zapewnia idealną temperaturę i wilgotność dla dojrzewania wołowiny, szynek, salami a także kielbas. Temperatura jest stale utrzymywana tuż powyżej punktu zamrażania, a kontrola wilgotności nie wymaga zasilania wodą. Ciągłe odświeżanie powietrza pomaga w dojrzewaniu mięsa, a warunki sanitarne są gwarantowane przez aktywny filtr węglowy i lampę UV-C.

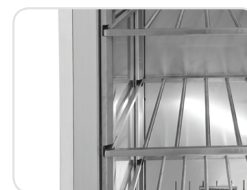
- zewnętrzna i wewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej
- czynnik chłodniczy R290
- głęboko tłoczone dno i zaokrąglone narożniki
- samo domykające się przeszklone drzwi z automatycznym stoperem przy otwarciu 100°
- łatwe do czyszczenia magnetyczne uszczelki, wymienne bez narzędzi
- elektroniczny termostat kontrolujący temperaturę i wilgotność
- automatyczne rozmrażanie i odparowywanie wody po rozmrożeniu
- wymuszona kondensacja ciągu i odparowanie
- izolacja o grubości 80 mm z ekologicznego poliuretanu wolnego od ODP i GWP



M17



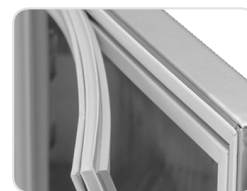
4 metalowe haki



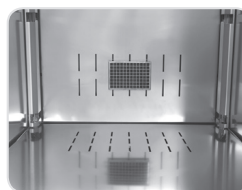
4 półki ze stali nierdzewnej



Podnoszony i podświetlany panel



Łatwo demontowalne uszczelki



Aktywny filtr węglowy



Zaokrąglone narożniki

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Model | M17 |
| Nr ref. | 11230001 |
| Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm] | 720 x 850 x 2070 |
| Zakres temperatury roboczej [°C] | od 0 do +5 |
| Pojemność [l] | 495 |
| Zasilanie [V] | 230 |
| Moc [W] | 230 |
| Waga brutto [kg] | 158 |
| Cena netto [PLN] | 16 940,- |