



HENDI

Tools for Chefs

Skříň pro suché zrání masa, pod pracovní plochu. code: 204979

Tělo, rám dveří a klika dveří z nerezové oceli 18/8.

Dveře jsou vyrobeny ze 2 vrstev nízkoemisního tónovaného temperovaného skla.

Zámek dveří je součástí dodávky.

Nádoba na destilovanou vodu z ABS - destilovaná voda se musí plnit ručně.

Když vlhkost nádrže na vodu klesne pod 15 %, zobrazí se upozornění a zvukový alarm.

Alarm signalizující otevření dveří na déle než 3,5 minuty.

Vestavná sterilizační UVC lampa.

Nucené chlazení ventilátorem.

Světla LED umístěná po obou stranách komory a na stropě.

Maximální zatížení na jeden hák: 25 kg.

Maximální zatížení závěsné tyče: 50 kg.

Teplotní rozsah: 2 °C – 10 °C.

Nastavitelný rozsah vlhkosti: 60-85 %.

Zobrazí se aktuální úroveň vlhkosti.

Správné tepelné, ventilační a vlhkostní podmínky pro suché zrání masa.

Zahrnuto:

3x háky.

Zásobník na sůl.

- + Nastavitelná nastavení s zobrazením v reálném čase a výstrahami udržují stabilní podmínky pro optimální zrání.
- + Sterilizační lampa UVC a alarmy s otevřenými dveřmi podporují standardy bezpečnosti potravin.
- + Dveře jsou vyrobeny ze 2 vrstev nízkoemisního tónovaného temperovaného skla.



Kód	V	W	LxWxH (W)
204979	230	350	545x600x(H)900