

Skříň na zrání masa code: 204962

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

Dveře jsou vyrobeny ze 2 vrstev tónovaného tvrzeného skla Low-E, které zvyšuje energetickou účinnost tím, že blokuje infračervené světlo a UV záření zvenčí a zároveň zabraňuje přenosu tepla dovnitř. Zámek dveří je součástí dodávky.

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

Upozornění na displeji a zvukový signál, který uživatele upozorní, když je vlhkost nižší než 15 %, aby naplnil zásobník na vodu.

Alarm indikující dveře otevřené déle než 3,5 minuty - ochrana proti nekontrolovanému narušení podmínek v komoře.

Vestavěná UVC sterilizační lampa zabraňuje růstu bakterií a zaručuje bezpečné prostředí pro maso; při otevření dvířek během procesu kořenění nemají bakterie šanci se rozvinout.

Dynamické chlazení s ventilátorem, který zajišťuje požadovanou úroveň cirkulace vzduchu.

Světla LED umístěná po obou stranách komory a na stropě.

Maximální zatížení na jeden hák: 25 kg.

Maximální zatížení závěsné tyče: 50 kg.

Nastavitelný rozsah vlhkosti: 60–85 %.

Na panelu se zobrazuje aktuální úroveň vlhkosti. Maximální zatížení na polici: 25 kg.

Ve skříni se nachází:

- 3 police,
 - 1 závěsná tyč,
 - 3 háčky,
 - zásobník na sůl (sůl není součástí dodávky),
- všechny výše uvedené prvky jsou vyrobeny z nerezové oceli 18/8.

- + Správné tepelné, ventilační a vlhkostní podmínky pro suché zrání masa
- + Tvrzené sklo Low-E - vysoká energetická účinnost
- + UVC lampa - antibakteriální účinek
- + Vynikající cirkulace vzduchu - důsledné sušení
- + Háčky a zásobník na sůl jsou součástí sady



KÅ³d	V	W	LxWxH (W)
204962	230	170	760x695x(H)1720