Armario de maduración y secado para carnes code: 204962

Cuerpo, marco de la puerta y tirador de la puerta fabricados en acero inoxidable 18/8.
Puerta hecha de 2 capas de vidrio templado tintado de baja emisividad que aumenta la eficiencia energética al bloquear la luz infrarroja y los rayos UV desde el exterior al tiempo que evita que el calor se transfiera al interior. Se incluye bloqueo de puerta.
Recipiente de agua destilada de ABS: el agua destilada debe llenarse manualmente.
Notificación en pantalla y alarma sonora para advertir cuando la humedad es inferior al 15 % para que el usuario llene el depósito de agua.
Alarma que indica que la puerta está abierta durante más de 3,5 minutos: protección contra la modificación incontrolada de los parámetros de la cámara.
Lámpara de esterilización UVC incorporada para evitar el crecimiento bacteriano y garantizar un entorno seguro para la carne; cuando se abre la puerta durante el proceso de sazonado, las bacterias no tienen la oportunidad de desarrollarse.
Refrigeración forzada mediante un ventilador que garantiza el nivel necesario de circulación de aire.
Luces LED situadas a ambos lados de la cámara y en el techo.
Carga máx. por gancho: 25 kg.
Carga máx. de la varilla colgante: 50 kg.
Rango de humedad ajustable: 60-85 %.
El nivel de humedad actual se muestra en el panel. Carga máx. por estante: 25 kg.
En el armario hay:
– 3 estantes,
– 1 varilla colgante,
– 3 ganchos,
– bandeja de sal (sal no incluida),
todos los elementos anteriores están hechos de acero inoxidable 18/8.

- Condiciones térmicas, de ventilación y de humedad adecuadas para la maduración en seco de las carnes
- Vidrio templado de baja emisividad: alta eficiencia energética
- Lámpara UVC: efecto antibacteriano
- Excelente circulación de aire: produce un secado uniforme
- Ganchos y bandeja de sal incluidos en el juego







CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)

HENDI
Tools for Chefs

204962	230	170	710x595x(H)1720