

Θάλαμος Ξηρής Ωρίμανσης Κρεάτων 496 lt - FMA-1650



SKU: 29891

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Θερμ/σία: 0° έως +20°C
- ✓ Ρυθμιζόμενη υγρασία (60% έως 90%)
- ✓ Χωρ/τα: 496 lt
- ✓ Με φίλτρο ενεργού άνθρακα
- ✓ Χρώμα: inox ή inox με μαύρο
- ✓ Fagor Ισπανικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Θάλαμος Ξηρής Ωρίμανσης Κρεάτων 496 lt - FMA-1650

Ο Θάλαμος Ξηρής Ωρίμανσης Κρεάτων 496 lt - FMA-1650 είναι κατασκευή του Ισπανικού εργοστασίου Fagor. Η ξηρή ωρίμανση είναι η διαδικασία με την οποία μεγάλα κομμάτια κρέατος σιτεύονται περισσότερο από τον απαραίτητο χρόνο πριν καθαριστούν και κοπούν ως steaks. Αυτή η διαδικασία δεν βοηθάει μόνο το κρέας να αποκτήσει πιο βαθιά γεύση αλλά και να το κάνει πολύ πιο τρυφερό σε σύγκριση με το νωπό κρέας. Η τρυφεροποίηση επέρχεται επειδή τα ένζυμα, τα οποία βρίσκονται στο φυσικό περιβάλλον του κρέατος, "κόβουν" ουσιαστικά κάθετα τα κύτταρα των πρωτεϊνών που περιέχονται στις ίνες των μυών (και κατά πολύ μικρότερο βαθμό στο συνδετικό ιστό). Ένα καλο-ωριμασμένο κομμάτι είναι αισθητά πιο τρυφερό και πιο μαλακό από ένα φρέσκο. Για να ωριμάσει όμως, περισσότερο από το κανονικό, ένα κομμάτι κρέατος σε "ξηρό περιβάλλον", χρειάζεται χώρο (δηλαδή πολλά λίτρα αέρα γύρω του), έναν χώρο που παρακολουθείται συνεχώς η θερμοκρασία αλλά και η υγρασία του.

Ο Θάλαμος Ξηρής Ωρίμανσης Κρεάτων 496 lt - FMA-1650 διαθέτει ψηφιακό θερμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας από 0°C έως +20°C και ρυθμιζόμενη υγρασία από 60% έως 90%. Υπάρχει σύστημα αυτόματης απόψυξης & εξατμίσης νερού. Η χωρητικότητα αυτού του θαλάμου ξηρής ωρίμανσης είναι 140 lt και εσωτερικά υπάρχει μόνωση πολυουρεθάνης 40 kg/m³. Διαθέτει 1 γυάλινη πόρτα με διπλό τζάμι με προστασία από UV ακτινοβολία και εσωτερικό κάθετο φωτισμό LED. Επιπλέον η γυάλινη πόρτα του θαλάμου όχι μόνο προστατεύει το κρέας από το υπεριώδες φως, αλλά βελτιώνει και την εμφάνιση του. Το αυτόματο σύστημα κλεισίματος της πόρτας εγγυάται την ομαλή λειτουργία του θαλάμου.

Η διαδικασία ωρίμανσης εγγυάται ότι όλοι οι μικροοργανισμοί αποβάλλονται πλήρως, χάρη στο φίλτρο ενεργού άνθρακα. Αυτό ενεργεί ως καθαριστής αέρα και βοηθά στην παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας κρέατος εξασφαλίζοντας παράλληλα ελάχιστη απώλεια βάρους. Στο εσωτερικό του θαλάμου γίνεται αποστείρωση του αέρα από UV. Επίσης η κατανομή του κρύου αέρα είναι ομοιόμορφη χάρη στο εξαιρετικά αεριζόμενο σύστημα ψύξης και τον αντιδιαβρωτικό εξατμιστήρα.

Ο κομψός και λειτουργικός σχεδιασμός του θαλάμου του επιτρέπει να εγκατασταθεί σε ένα ευρύ φάσμα τοποθεσιών. Διατίθεται σε 2 χρώματα: inox ή inox με μαύρο (κωδ. FMA-1650 B). Περιέχει 4 ράφια (αντοχής 40 kg) καλυμμένα με αντιβακτηριακό πλαστικό. Με 2 πόδια μπροστά & 4 ρόδες

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Γυάλινη πόρτα με προστασία από UV ακτινοβολία
- Διπλό τζάμι στην πόρτα & αυτόματο σύστημα κλεισίματος
 - Εσωτερικός κάθετος LED φωτισμός
 - Αποστείρωση αέρα UV
 - Ενεργό φίλτρο άνθρακα
 - Ηλεκτρονικός ρυθμιστής υγρασίας
 - Έλεγχος θερμ/σίας με ψηφιακό θερμοστάτη
- Σύστημα αυτόματης απόψυξης & εξάτμισης νερού
 - Ψυκτικό Υγρό: R-600a
- Χρώμα: inox ή inox με μαύρο (κωδ. FMA-1650 B)
- 4 ράφια (αντοχής 40 kg) καλυμμένα με αντιβακτηριακό πλαστικό
 - Μόνωση πολυουρεθάνης 40 kg/m³
 - Με 2 πόδια μπροστά & 4 ρόδες
 - **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	496 lt
Θερμοκρασία:	0°/+20°C
Υγρασία (ρυθμιζόμενη):	60% έως 90%
Πόρτες:	1 (γυάλινη με διπλό τζάμι & φίλτρο UV)
Ράφια (Τεμ.):	4
Ισχύς:	1,7 kW/ 24 ώρες
Τάση/ Συχνότητα:	230 V/ 50 Hz
Τύπος Ψύξης/Απόψυξη:	βεβιασμένη/αυτόματη
Ψυκτικό Υγρό:	R-600a
Εσωτερικός Φωτισμός:	✓
Εσωτ. διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	59,5 x 61,5 x 142,4 cm
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	70 x 75 x 166,5 cm

Προαιρετικά

PDF