

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/szafa-do-sezonowania-dr250-g-920x550x910-resto-quality-p-19848.html>

Szafa do sezonowania DR250-G | 920x550x910 | Resto Quality

Cena brutto	18 698,00 zł
-------------	---------------------

Cena netto	15 201,63 zł
------------	---------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	14 dni
--------------	---------------

Numer katalogowy	RQ-DR250-G
------------------	-------------------

Kod producenta	22
----------------	-----------

Opis produktu

Szafa do sezonowania marki Resto Quality przeznaczona jest do profesjonalnego dojrzewania mięsa. Urządzenie zapewnia idealne warunki do sezonowania mięsa metodą na sucho, co pozwala kształtować doskonały smak i najwyższą jakość steków. Wewnątrz szafy panuje perfekcyjny mikroklimat dla dojrzewającej wołowiny, szynki, salami czy kiełbasy.

Podany model cechuje nowoczesny design połączony z dopracowanymi technologicznymi rozwiązaniami, które ułatwiają pracę użytkownikom.

Wewnętrzna i zewnętrzna obudowa oraz półki wykonane zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304. Urządzenie pracuje w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności 40%.

Urządzenie wyposażone jest w:

- specjalny system kontroli wilgotności,
- regulowaną temperaturę,
- automatyczny system odparowywania wody (gorący gaz),
- zdejmowane i łatwe do czyszczenia magnetyczne uszczelki,
- ekologiczną izolację poliuretanową bez HCFC o grubości 60mm,
- automatyczny system odszraniania,
- specjalne szkło termoodporne,
- oświetlenie LED.

Dodatkowe informacje:

- dodatkowa półka ze stali nierdzewnej 304 - **352 zł netto**
- hak na mięso na 2 drzwi - **1 232 zł netto**
- hak na mięso na 1 drzwi - **968 zł netto**

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 920x550x910
- moc [kW]: 0,4
- zasilanie [V]: 230
- pojemność [l]: 198
- ilość drzwi [szt]: 2
- ilość półek [szt]: 2
- temperatura pracy [°C]: -3/+5
- wilgotność [%]: 65-85 RH
- czynnik chłodniczy: R404A
- waga [kg]: 110

Dlaczego warto wybrać szafę do sezonowania Resto Quality?:

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- regulacja temperatury oraz wilgotności daje możliwość uzyskania idealnych warunków do sezonowania mięsa
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia