

Turska: 42320973

Külmutuselemendi kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 3540x3740x2540h mm



Kuvaus

Kuivatus- ja maitsestuskapid sobivad tänu ventilatsioonisüsteemile ja eelseadistatud maitsestusprogrammidele külmikute, juustu ja liha maitsestamiseks.

Mis on maitsestamine

Maitsestamine tähendab külmliha, liha ja juustude laagerdumisprotsessi. See on protsess, mida kontrollitakse konkreetsete temperatuuride abil ja mille eesmärk on muuta värske toode lõpptooteks, millel on meile kõigile tuntud maitse, lõhn, tekstuur ja välimus.

Maitsestamisprotsess

Temperatuur ja laagerdumisperiood varieeruvad sõltuvalt laagerdatavast tootest. Esimene etapp on hautamine, mille käigus vorst või juust hakkab juba kuivama. Sellele järgneb kuivatamine kontrollitud õhuniiskuse ja temperatuuri juures ning lõpuks laagerdumine, mis mõne juustu puhul

võib kesta kuni 36 kuud.

Kuivatus- ja laagerduskappide omadused

Professionaalsed laagerdumiskapid on külmikud, mis on varustatud reguleeritava termostaadiga, et valida kuivatamise ja laagerdumise jaoks kõige sobivam temperatuur ja õhuniiskus.

Nii väline kui ka sisemine konstruktsioon on valmistatud roostevabast terasest, mis sobib toiduga kokkupuutumiseks. Eesmine uks võib olla kas pime- või klaasuks, viimasel juhul on see kasulik ka vitriinina, kus on näha kuivatatud liha.

Suurus varieerub, kahest kuni nelja siseriulini. Külmutus on ventilatsiooniga, mille sisemine ventilaator jaotab temperatuuri ühtlaselt, et hoida kõik säilitatavad soolatud lihad ühtlaselt maitsestatud.

Maitsestuskappide muud omadused on järgmised:

- temperatuuri reguleerimise vahemik 0°C kuni +30°C;
- niiskuse reguleerimise vahemik 40% kuni 95%;
- automaatne sulatamine;
- kondensatsiooni kogumise salv;
- digitaalne juhtpaneel;
- Wi-Fi ühendusmoodul kaugjuhtimiseks.

Kõik need lisavarustuselemendid võivad sõltuvalt valitud mudelist erineda.

Ristoattrezzature'i kuivatus- ja maitseainekapid

Kuivatus- ja maitseainekapid on meie kataloogis saadaval erinevate mudelitega, mis on erineva suuruse ja funktsionaalsusega.

Kõik kuivatus- ja maitsestuskapid on CE-märgistatud.

Mitat

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------