



## Príloha č.8 Technológia opis predmetu zákazky

Číslo	Názov položky	Počet MJ
TA98321	Rezačka mäsa Talsa - W114L - U3 voľne stojaca	1,00 ks



- Celá konštrukcia z nerezovej ocele
- Spustenie a zastavenie pomocou tlačidiel 0-1, tepelná ochrana stýkača a motora
- Odnímateľné hrdlo z odlievanej nehrdzavejúcej ocele
- Veľká násypka s ochranou rúk
- Mazaná prevodovka s dlhou životnosťou (modely 114 a 130)

### ZAHRNUTÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Pevný piest na zatlačenie suroviny
- Závitový extrakčný kľúč
- Nerezové dosky
- Kvalitné rezacie nože Lumbeck&Wolter Germany

Rezné zloženie Unger 3: 1 rozkrajovacia doska (3 veľké rovné otvory) + rezací nôž dvojstranný + rezacia doska 5 mm + rezacia doska 7,8 mm

Balenie zahŕňa: 1 kompenzačný krúžok a 1 samostatný rezací nôž B-98 dodávaný na použitie ako systém Unger-2 pre jednoduché rezanie (1 doska a 1 nôž)

Rezné zloženie: o 114 mm

Objem: 52 l

Max.kapacita: 900-1200 kg/h

Rozmery: 820x560x1020 mm

Príkion(3 fázy): 3,7 kW

Hmotnosť: 152 kg

Príkion(1 fáza): No

SI408071B23F Miešačka Sirman IP 120 XP BA SPEC - IP 120 XP BA SPEC

1,00 ks



Podstava a kolesá z nerezovej ocele AISI 304; systém dvoch odstrániteľných miešacích ramien z nerezovej ocele AISI 304; prevodovka v olejovom kúpeli; tvrdené špirálovité prevody; bezpečnostný mikro-vypínač na kryte; ovládače IP67 z nerezovej ocele; min. kapacita: 40% celkovej kapacity; vhodné pre tvrdé zmesi a šaláty; zosilnené lopatky.

Zosilnené lopatky

Napájanie: 400 V

Príkion mot.: 2 x 1100 W

Násypka: 163 l 120 kg

Rozmery: 1450x760x1300 mm

Hmotnosť: 163 kg

TA98461 Kuter Talsa 55 Suprem - K55sb Standard

1,00 ks



### PRI PRÁCI:

- Veľmi vysoká rýchlosť rezania, plne variabilná od 1000 do 5000 ot./min.
- Nemecké nože BE-Maschinenmesser, špeciálna vysokoodolná oceľ KUT
- Minimálny priestor medzi všetkými nožmi a misou vďaka veľkému stredovému priemeru
- Pomalá rýchlosť miešania, variabilné 50 až 500 ot./min., dopredu/dozadu
- Motorizovaný kryt noža z nehrdzavejúcej ocele pre ľahké zdvíhanie a spúšťanie
- Odnímateľné trecie tesnenie medzi vekom a misou so samonastaviteľnými pružinami
- Priehľadný protihlukový CE kryt, ktorý znižuje rýchlosť noža pri otvaraní a pri zatváraní ho vráti na predchádzajúcu rýchlosť.

### REZNÁ MECHANIKA:

- Odnímateľná 6-nožová hlava a kompenzačné krúžky na použitie s 3 nožmi
- Zjednodušený hriadeľ noža, veľmi spoľahlivý, s kvalitnými ložiskami a tesneniami pre vysoké otáčky
- 4 tlačidlá na obrazovke pre priamy výber rýchlostí noža a misy, konfigurovateľné
- Nová technológia redukcie vibrácií pri vysokých otáčkach
- Vynikajúce profesionálne výsledky s mäsovými, zeleninovými, vegánskymi/vegetariánskymi jedlami, rybami, špeciálnymi cestami

# Technický list

Číslo	Názov položky	Počet MJ
-------	---------------	----------



## RÁM Z NEREZOVEJ OCELE:

- Veľmi robustná konštrukcia
- Povrchy rámu kútra s drenážnymi sklonmi, aby sa predišlo stojatej vode a zjednodušili čistenie
- Kompletne z nehrdzavejúcej ocele AISI304: celý rám (vonkajší a vnútorný), ako aj všetky prvky a komponenty
- Veľmi pevná liata nerezová misa s vonkajším okrajom, ktorý zabraňuje rozliatiu tekutín alebo cesta, s vypúšťacou zátkou
- Nízka výška misy pre pohodlnejšie používanie
- Veľká odnímateľná škrabka na veko, ktorá zabezpečuje lepšie čistenie
- Leštené povrchy bez rohov, s CE rádiom pre uľahčenie čistenia a spĺňajúce hygienické normy
- Dvojito utesené, vodotesné prístupové panely
- Uzavreté dno stroja
- Nastaviteľné nožičky stroja z nehrdzavejúcej ocele, protišmykové a tlmiace vibrácie.

## ELEKTRIKA A ELEKTRONIKA:

- Výkonné motory na rýchle spracovanie kompaktného a chladeného cesta; k dispozícii sú dve verzie výkonu nožového motora
- Jemný štart a stop nožov a misy pomocou dvoch rýchlostných pohonov
- Vysoká trieda energetickej účinnosti IE3, vysokovýkonné motory ABB a pohony poslednej generácie
- Automatické bezpečnostné zastavenie noža
- Tepelná ochrana motora
- Rýchly a citlivý digitálny teplomer so snímačom vysunutým do vnútorného priestoru veka
- Odnímateľný vnútorný elektrický panel, ľahký prístup, chladiaci systém s reguláciou teploty
- Štandardné napätie 380/400 V.

## SOFTVÉR A EXTERNÉ PRIPOJENIA:

- Ovládací panel s veľkou 15" digitálnou dotykovou obrazovkou Schneider Electric; všetky informácie zobrazené súčasne a vo veľkej veľkosti; rozsiahle informácie o ovládaní, alarmoch, chybách, diagnostike;
- Veľmi pokročilý a praktický softvér s mnohými možnosťami automatického zastavenia. Intuitívne, jednoduché použitie
- Interaktívne recepty možno uložiť a spustiť priamo na obrazovke stroja
- Nové riadenie výkonu Talsa EcoCut na určenie výkonu stroja potrebného na dosiahnutie požadovaných výsledkov rezania v akomkoľvek čase procesu
- Digitálne riešenia Industry 4.0 pre údržbu, integráciu procesov a zákazkové riešenia
- Vzdialený prístup k servisu a podpore cez zabezpečené internetové pripojenie (ethernetový kábel alebo mobilný telefón).

Dodacia doba cca 2-4 týždne.

Kapacita misy: 55 l

Objem: 7-30/40 kg

Príkon: 17 kW

Otáčky noža - rezanie/min.: regulovateľné 50 až 5000

Otáčky noža - miešanie/min.: 50 až 500

Rozmery: 1560x1360x1210/1660 mm

Hmotnosť: ca 900 kg

Masírovačky VAKONA VM - VM 60

1,00 ks



Vákuové masírovacie stroje VAKONA sú určené pre použitie vo všetkých oblastiach potravinárskej výroby, najmä pri spracovaní mäsa, hydiny a rýb. Sú vhodné na miešanie, mixovanie, masírovanie, marinovanie a omieľanie všetkých druhov mäsa, hydiny a rybích produktov. Stroje zaujmú vysokou užívateľskou priateľnosťou, ktorá je dosiahnutá jednoduchou obsluhou a jednoduchým čistením. Obrovská individualizácia strojov sa dosahuje širokou škálou možností vybavenia, aby sa dosiahol čo najvyšší stupeň zákaznicky špecifickej optimalizácie produktov.

Celonerezové prevedenie, dotykový panel s 99 programami, výkonná výveva, automatické zavzdušňovanie /interval/, preklápací bubon umožňuje úplné vyprázdnenie, automatické polohovanie, odnímateľné masírovacie rameno so stierkou, plynule regulovateľný motor s prevodovkou, pevný na nohách  
radiaca jednotka ST450V  
prevodový motor s jednou rýchlosťou otáčania  
vysokokapacitné vákuové čerpadlo s automatickým vákuom  
sklápanie misy manuálne  
2 brzdené kolieska s aretáciou  
Objem: 60 L  
Kapacita: 5 - 40 kg  
Rozmery: 1150 x 650 x 1200 mm  
Hmotnosť: 110 Kg

FU013004

Výrobník šupinového ľadu FUNK F - F 160

1,00 ks

Bez Zásobníka. Kompaktný všestranný stroj s vysokou kapacitou - na vaše individuálne množstvo šupinkového ľadu. Všetky modely série F vám ponúkajú nielen široké spektrum možností použitia, napríklad v pekárňach alebo mäsiarstvach, ale tiež ohromujú svojim mimoriadne hladkým chodom.

U všetkých modelov samozrejme využívate výhody patentovaného princípu FUNK EasyClean® pre optimálnu hygienickú bezpečnosť.




F 160 : extrémne plynulý chod, kompaktný formát, pre malé a stredné potreby, Denný výkon šupinového ľadu 160 kg, vybavené FUNK EasyClean®

Výkon: 160kg/24h

Napätie: 230/50Hz

Príkon: 0,75kW

# Technický list

Číslo	Názov položky	Počet MJ
	Hmotnosť: 105kg Rozmery: 700x600x710mm	
RI72510604	Vákuová kontinuálna narážka RISCO RS 110 - RS 110	1,00 ks
	<p>Kontinuálna vákuová plnička Risco RS 110 je kompaktný a mimoriadne všestranný stroj. Tento model spracováva štandardné klobásové výrobky, ako aj rôzne iné potravinárske výrobky. RS 110 má všetky vlastnosti väčších modelov Risco určených pre malých výrobcov, ale ideálne sa hodí pre malých až stredných výrobcov produktov najvyššej kvality. Všestrannosť tejto narážky umožňuje jednoduchú zmenu výroby v ten istý pracovný deň. Navyše nové multifunkčné HMI, kde môžete uložiť až 100 rôznych programov, umožňuje veľký výber parametrov plnenia a rýchle programovanie alebo vyvolávanie počas výroby. Je tiež možné prispôsobiť RS 110 širokému sortimentu príslušenstva Risco (twist-linker, orezávací stroj, klipsovacie systémy a ďalšie), aby sa splnili akékoľvek súčasné alebo budúce výrobné potreby.</p> <p>Vhodné pre všetky druhy klobás, priame plnenie, porcovanie a spájanie prírodných, celulóznych a kolagénových obalov, hydraulický pohonný systém, štandardná kapacita násypky 70 l (možnosť rozšíriť na 150 l), mikroprocesor (parametre sú uložené v programe), kontrola porcií a precízna selekcia váhy (rozsah porcovania 5 g až 24 kg), dodávané s plnacími trubicami n. 2 (A), plnací tlak do 35 bar, rýchlosť porcovania 450 porcií/min, Cena je vrátane zatáčacieho zariadenia RS 230 a automatickej brzdy RS130</p> <p>Maximálna flexibilita výroby            Jemný a presný proces plnenia            Vysoký produkčný výkon            K dispozícii veľké množstvo príslušenstva            Intuitívne programovanie riadiaceho systému            Nízke náklady na údržbu            Minimálne celkové rozmery            Napájanie: 400 V            Celkový príkon: 5 kW            Kapacita násyp: 70-165 l            Kapacita vozíka: -            Porcovanie: 5 g - 32 kg            Kapacita plnenia: 2800 kg/h            Max. plnací tlak: 35 bar            Rozmery: 900 x 750 x 1750 mm            Hmotnosť: 325 kg</p>	
REH140202IA	Konvektomat RETIGO BLUE VISION 611 - b - bojlerový el.	1,00 ks
	<p>RETIGO Blue Vision je najvyššia modelová rada konvektomatov Retigo Vision. Jednotlivé konvektomaty sú navrhnuté tak, aby ponúkli všetko potrebné náročným užívateľom. Ovládanie prebieha cez 8" dotykový displej, ktorý ponúka rýchly prístup ku všetkým kľúčovým aj špeciálnym funkciám. Všetky modely sú v základnej zostave vybavené funkciami automatického umývania a Easy Cooking, klapkou pre odvod pary a šesťbodovou teplotnou sondou. Vision perfect cooking: Vynikajúce výsledky varenie v pare. Ideálna farba a chrumkavosť jedál. Menej stresu v kuchyni. Všetky technologickej prípravy v jednom zariadení. VISION DESIGN: Komfortné varenie bez rizika popálenia. Vysoká spoľahlivosť a životnosť. Záruka plnenia hygienických štandardov. MY VISION CONTROLS: Plná koncentrácia na varenie. Žiadne nepríjemné oneskorenia. Všetko potrebné na hlavnej obrazovke. SMART INVESTMENT: Úspory energie. Úsporné umývanie. Bezkonkurenčná návratnosť investície.</p> <p>bojlerový vyvíjač pary            Typ energie: elektrická            Vyvíjanie pary: bojler            Kapacita: 6 zásuvov GN1/1 + 1 zásuv            Výdaj jedál: cca 51 - 150 jedál            Rozostup zásuvov: 65 mm            Rozmery (š x v x h) mm: 933x786x821            Hmotnosť: 122 kg            Tepelný príkon: 10,3 kW            Celkový príkon: 10,9 kW            Príkon vyvíjača pary: 9 kW            Istenie: 16 A            Napájanie: 3N~/400 V            Prípojka vody /odpad: G 3/4 / 50 mm            Pracovná teplota: 30°C - 300°C</p>	
TX0907TPPK1	Podstavec pod konvektomat Retigo jednoradový 611	1,00 ks
	AISI 304	
MUSMK650T	Zmäkčovač vody automatický Aquina SMK - SMK BNT650T	1,00 ks
	Príslušenstvo ku konvektomatu Plno automatické časovo riadené zmäkčovacie zariadenie. Riadiaci ventil BNT plnený monodisperznou hmotou, zasolenie	

# Technický list

Číslo	Názov položky	Počet MJ
	<p>130 g / 1 l hmoty. Dodávka zahŕňa kompletný funkčný celok pripravený k inštalácii. Regenerační tabletová soľ za príplatok. Výška napojenia vody/odpadu: 370/400mm, Voda 1", odpad 1/2", 230V, 50 Hz / 5 W. Teplota vody max 43°C, Prevádzkový tlak vody: 0,2-0,8 MPa            Popis: Mechanické časové riadenie            Rozmery: 530x225x400mm            Rozsah nastavenia: 1 - 12 dní            Kapacita m3 x dH: 20            Objem katexu, l: 5            Prietok max. m3/hod: 0,5</p>	
59201	Soľ do zmäkčovača vody 25kg - Soľ do zmäkčovača vody 25kg	1,00 ks
	<p>Príslušenstvo k zmäkčovaču vody            Tabletovaná chemicky prečistená soľ špeciálne určená pre regeneráciu zmäkčovačov vody.</p>	
	Elektrický výklopný varný kotol – 150 L   Maxima	1,00 ks
	<p>Varný kotol s objemom 150 l je ideálny na varenie, pečenie alebo pošírovanie jedla. Výklopná varná panvica má bezpečnostnú poistku proti otvoreniu veka pri naklonení panvice. Panvicu môžete nakloniť pomocou jednoduchého ovládacieho panela. Táto varná panvica má dvojitú stenu, ktorú je možné naplniť vodou; ide o nepriamy ohrevný systém, ktorý zaisťuje rovnomerný ohrev spodnej a bočnej jamky varnej kanvice. Pretože je kompletne vyrobený z nehrdzavejúcej ocele, je jeho čistenie jednoduché.</p> <p>Okrúhly varný kotol vyrobený z nehrdzavejúcej ocele pre rýchle čistenie            Nepriamy vykurovací systém s nasýtenou parou do 110 °C            Pancierové vykurovacie telesá namontované v plášti s bezpečnostným termostatom            Pretlakový ventil zabráňuje pretlaku pary v plášti            Dobré čitateľný tlakomer            Regulácia energie pomocou ovládacieho tlačidla            Solenoidový ventil a chrómový otočný kohútik na plnenie horúcou alebo studenou vodou            Vybavený vypúšťacím ventilom pre ľahkú likvidáciu potravín            Vybavený externým ventilom na odvod prebytočného vzduchu            So 4 kolieskami na ľahké premiestňovanie kanvice            Vysoko odolná konštrukcia            Hygienický dizajn.            Hmotnosť: 226 kg            Rozmery zariadenia: 1353 x 844 x 1008 mm            Celkový elektrický výkon: 18,0 kW            Napájanie: 400V / 50Hz / 3-fázový 18 000 Watt            Príkon: 18 kW            Napájanie: 400V / 50Hz / 3-fázový 18 000 Watt            Objem kotla: 150l            Rozmery (š x d x v) mm: 1353 x 844 x 1008 mm            Hmotnosť: 226 kg</p>	
	Udiarenská komora MAUTING UKM Classic - elektrická - UKM 1701 E s chladením, pre údenie studeným dymom	1,00 ks
	<p>Udiarenská komora MAUTING je určená pre priemyselnú i remeselnú výrobu údenín</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umožňuje automatické tepelné opracovanie údenárskych výrobkov čerpaním, prehrievaním, sušením, údením a varením bez ďalšej manipulácie</li> <li>- perfektná konštrukcia zabezpečuje dokonalú izoláciu, tuhosť a dlhú životnosť</li> <li>- je vhodná pre opracovanie všetkých druhov údenárskych výrobkov, ako sú napr. párky, klobásy, špekáčky, salámy, mäso, hydina, ryby, syry a pod.</li> <li>- je určená pre údenie výrobkov v prírodnom i umelom čreve</li> <li>- v prevedení s chladením umožňuje údenie studeným dymom</li> <li>- technologický proces tepelného opracovania je ovládaný mikroprocesorovou riadiacou jednotkou podľa zvoleného programu</li> <li>- efektívny obehový vzdušný systém zaisťuje rovnomerné údenie a rozloženie teploty v ktoromkoľvek mieste komory</li> <li>- všetky časti údenárskej komory sú vyrobené z nehrdzavejúcej chrómovej ocele</li> <li>- klapky potrubia sú automaticky ovládané pneumatickými valcami na základe prebiehajúceho programu</li> </ul> <p>Moderný mikroprocesorový riadiaci systém komôr zabezpečuje optimálny priebeh teplôt, vlhkosti, rýchlosti a smeru prúdenia obehového vzduchu, prisávania čerstvého vzduchu a výmenu obehového vzduchu.            Mikroprocesorová riadiaca jednotka - Regulátor M2015, M2016 s dotykovou obrazovkou. Umožňuje 100 programov z ktorých každý môže mať 20 krokov. Pri zostavení vlastného programu sa môže ku každému kroku naprogramovať požadovaná teplota v komore, teplota v jadre výrobku, vlhkosť, otáčky ventilátora, varenie podľa „Delta-T“ a dĺžka kroku. Vpichový snímač na snímanie teploty v jadre výrobku</p>	

# Technický list

Číslo	Názov položky	Počet MJ
-------	---------------	----------



psychrometer na snímanie vlhkosti v komore

Počet vozíkov: 1

Veľkosť vozíka: 0,9x1x1,7

Šírka A (mm): 1470

Šírka B (mm): 1970

Hĺbka D (mm): 1235

Hĺbka E (mm): 1345

Výška F (mm): 2340

Výška G (mm): 2705

Príkion (kW): 28,5

Príkion komory (kW): 4,5

Príkion topenia (kW): 24

Prúd (A): 41

Hlavný prívod (mm<sup>2</sup>): 5x10

Tlak vody p(bar): min.4

Prívodné potrubie (DN): 20(3/4)

Tlak vzduchu p(bar): min.5

Spotreba drte (cca Q): 0,2 - 0,25

Spotreba drte (cyklus): 2,5 - 3,3

Produkt. za 8 hod.: 460 - 600

Zaťaženie (t): 600

Hmotnosť (Netto,kg): 940

Kondenzačná jednotka GMTZ 28 pre UKM 1701 GCU 3045 U01F

1,00 ks

Odťahové potrubie - Priemer 150

1,00 bm

BL81388

(UKM 1701)

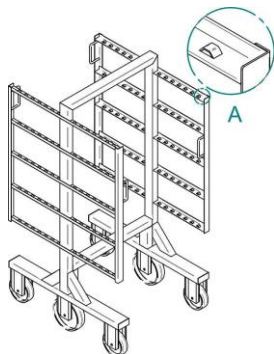
špecifikácia na základe vzdialenosti - cca 3m potrubia

1,00 ks

Vozík do udiarne Typ H - Vozík do udiarne 5P 1700

Rozmer: 900x1000x1700mm

Kapacita: 5 posch.



Profesionálny olejový kompresor 7,2m<sup>3</sup>/h - COSMOS 50/192 S

1,00 ks

Príslušenstvo ku udiarni. Použitelnosť: domáce dielne, garáže a malý remeselníci, čistenie ofukom, hustenie pneu, lôpt, bazénov a pod., dotlakovávanie expanzných nádob, striekanie malými pištoľami s tryskou do 1,0mm, používanie

pneumatickej sponkovačky, klincovačky, nitovacej pištole a pod. vyfukovanie malých závlah, tlak.skúšky malých potrubí

Napájanie: 230 V

Objem nádrže: 50 L

Hlučnosť: 70 dB

Sací výkon: 240 l/min

Efekt. výkon: 140 l/min, 7,2 m<sup>3</sup>/h

Max. tlak: 8 ba

Príkion: 1,5 kW

Otáčky: 2850 /min

Rozmery: 770x450x660mm

Hmotnosť: 45 kg





# Technický list

STI Uzatváračka konzerv poloautomatická DV 800 SD - Uzatváračka konzerv Stiller DV 800

1 ks



Moderná, poloautomatická uzatváračka STILLER z nerezovej ocele je vhodná pre použitie do mäsiarstva, malo- i veľkovýrob (aj do vlhkého prostredia). Dokáže uzatvárať konzervy cínové, hliníkové i z kompozitných materiálov.

Popis produktu:

Konštrukcia vyrobená z nerezového materiálu.

Vhodné pre mokré a suché povrchy. Konštantná pracovná výška.

Flexibilná vďaka automatickému nastaveniu výšky – netreba prispôbovať výšku konzervy. Automatické zatváranie a otváranie konzervy.

Elektricky ovládaný „zošívací“ proces.

Jednoduché a bezpečné ovládanie vďaka bezpečnej dvojručnej obsluhu. Rýchla zmena formátu vďaka jednoduchej výmene nastavcov.

Bezúdržbové valčeky.

V cene základného stroja je forma na jeden priemer konzervy. Výška konzervy 30 - 150 mm

Napájanie: 400 V

TX740159 Sterilizátor na nože - digitálny - Sterilizátor na nože SN - digitálny

2,00 ks



**Celonerezové vyhotovenie. Napúšťanie/vypúšťanie v spodnej časti. Snímanie hladiny**

Pracovná teplota 83°C, +/-1°C

Napájanie 230V

Napájanie: 230 V

Príkion: 1 kW

Rozmer: 360 x 160 x 360 mm

ME307E Elektrický lapač hmyzu MO-EL CRI-CRI PROFI - CRI-CRI 307E

2,00 ks



Prístroje rady CRI-CRI likvidujú hmyz pomocou elektrického napätia. Sú vhodné a veľmi spoľahlivé vo veľkých výrobnách v potravinárstve, konzervárňach, mäsokombinátoch a predajniach masových výrobkov. Pracujú dobre v priestoroch so sťaženými klimatickými podmienkami.

Je najväčším prístrojom CRI-CRI, ktoré likvidujú hmyz pomocou el.napätia. Je vhodný a veľmi spoľahlivý vo veľkých výrobnách v potravinárstve, konzervárňach, mäsokombinátoch a predajniach masových výrobkov. Pracuje v priestoroch so sťaženými klimatickými podmienkami.

Trubice: 2 x 20 W

Napájanie: 230V, 50Hz, 65 W, IPX4

Účinnosť lampy: 2000 hod.

Dosah: 12 - 15 m

Rozmery: 685x200x380 mm

Hmotnosť: 8 kg

LLDX1000PS Chladnička na dozrievanie a skladovanie hovädzieho mäsa. DRY AGER DX1000 - Black Bundle - DX 1000 Premium S

1,00 ks



Kapacita 100kg mäsa na vyzrievanie. Tyč na vešanie nerezová v cene. Prevedenie - Black. Izolačné sklo dvere - UV ochrana - kovový odtieň. Elektronický regulátor v krokoch po 0,1°C od 0°C do +30°C HumiControl® - elektronický regulátor vlhkosti od 40% do 90%. DX AirReg® - optimálne prúdenie vzduchu, filter s aktívnym uhlím a sterilizácia. LED osvetlenie DX - svetelné spektrum neobsahuje žiadne ultrafialové žiarenie, výsledkom je minimum tepla generovaného a nebude mať vplyv na teplotu jadra mäsa.

**Špeciálna ponuka Black Bundle**

V cene produktu je zahrnuté príslušenstvo:

- Tyč na vešanie nerez

- 3x Polica max.40kg

- SALTAIR HIMALAYA soľný blok 4ks a SALTAIR nerez tácka pre 4 soľné bloky

- Tyčky na označenie mäsa

DRY AGER® umožňuje pri modeloch "S" dozrievanie mäsa, šunky, klobásy, rýb, syrov alebo na prezentáciu vína.

Rozmrazovanie automatické. Optický a Akustický ALARM. Uzamykateľné dvere, Možné opačné otváranie dverí.

MAXIMÁLNE ZAŤAŽENIE - 2-3 hovädzie štvrte až do dĺžky 1,2m MAXIMÁLNA NOSNOSŤ - 100kg (vo vše) Maximálne množstvo políc - 5 kusov - max 20kg na policu

Napájanie: 230 V / 50 Hz

Spotreba: 1,8 kWh/24h

Teplotný rozsah: 0 °C až +30 °C

Počet políc: 3 (nie sú v cene)

Osvetlenie: LED

Dvere/Zásuvky: Presklené s UV ochrana

Brutto objem: 495 Liter

Úžitkový objem: 435 Liter

Rozmery: 1650 x 700 x 742 mm

Rozm. vnútorné: 1370 x 578 x 587 mm

Hmotnosť brutto/netto: 88 kg