



Výše uvedená fotografie je pouze ilustrativní, může zobrazovat další možnosti, které nejsou součástí standardní výbavy. Skutečný vzhled, zejména barva a struktura materiálu, se může lišit od vyobrazení.

Výhody ovladače Smart PRO:

- velký (7), snadno čitelný, barevný dotykový displej
- komunikace a přenos dat přes: LAN, USB, WiFi
- vícesegmentový časově-teplotní profil
- náhled naměřených dat ve formě tabulky a grafu
- vizuální a zvuková signalizace překročení nastavené teploty
- Administrátorská funkce pro správu uživatelských účtů
- řízení přístupu pomocí přihlášení chráněného heslem
- vnitřní paměť pro naměřená data a programy
- protokol událostí s podporou uživatelských zpráv
- software LabDesk a uživatelská příručka jsou k dispozici na úrovni kontroléru



Smart PRO - preview screen

TECHNICKÁ DATA

cirkulace vzduchu	vynucená
objem komory [l]	615
Využitelný objem komory [l]	480
ovladač	PID mikroprocesoru
displej	7" barevný dotykový displej

TEPLOTA A VLHKOST

rozsah provozních teplot [°C]	-1...+okolní teplota
regulace teploty o ... [°C]	0,1
rozsah relativní vlhkosti [%]	10...90
regulace vlhkosti o ... [%]	1

KOMORA

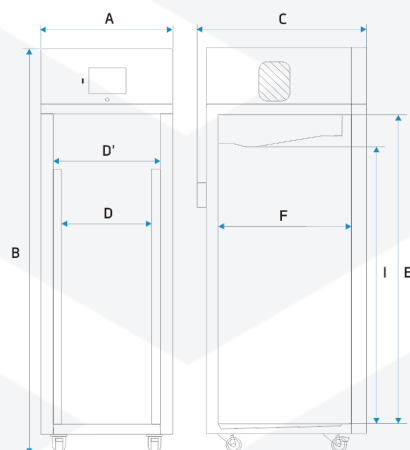
dveře	skleněné dveře (vitrína) se zámkem na klíč
materiál komory	kyselinovzdorná nerezová ocel podle DIN 1.4301
materiál opalštění	konstrukční nerezová ocel (len)

vnější rozměry přístroje v [mm] /1/

šířka A	735
výška B	1990
hloubka C	1080

rozměry komory v [mm]

šířka D	540
šířka D'	600
výška E	1510
hloubka F	660
hloubka F'	1350



počet polic (standardní max)	3 / 11
maximální nosnost police [kg] /2/	30
maximální zatížení přístroje [kg]	150
hmotnost přístroje [kg]	115

ELEKTRICKÉ PARAMETRY

Napájení	230V 50Hz
jmenovitý výkon zařízení [W]	450
chladicí médium	R290 / GWP=3
záruka	24 měsíců
výrobce	POL-EKO

Zrací komora o objemu 700 litrů je zařízení určené pro dochucování všech druhů masa. Zařízení je vybaveno přesným systémem chlazení a systémem regulace vlhkosti. Zrací skříň je vybavena moderním ovladačem Smart PRO. Skříň je určena pro průmyslové a komerční použití. Je ideální pro zdobení jídel.

Standardní vybavení:

- teplotní rozsah od -1°C do okolní teploty
- elektronická regulace vlhkosti až do 90 %
- parní zvlhčovač
- funkce aktivního větrání komory
- možnost nastavení segmentů
- možnost nastavení otáček ventilátoru v komoře
- možnost nastavení teplotní rampy
- možnost nastavení otáček ventilátoru během teplotní rampa
- vnitřní osvětlení LED (světelné spektrum neobsahuje nežádoucí ultrafialové záření)
- automatické odmrazování (rozmrazování)
- možné ruční odmrazování (rozmrazování)
- počítadlo otevřených dveří
- snímač hladiny vody

Další vybavení:

- 20l nádrž na demineralizovanou vodu
- kondenzační miska
- nerezová odkapávací miska
- věšák

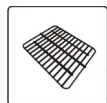
MOŽNOSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ



INOX

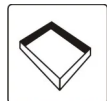
Číslo objednávky: */P INOX

Nerezová drátěná police INOX



Číslo objednávky: */PW

zesílená police



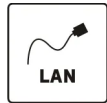
Číslo objednávky: KUW GN*/*

nádoba z nerezové oceli



Číslo objednávky: QLK*

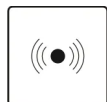
pojezdová kolečka



LAN

Objednací číslo: LANK

Kabel LAN



Objednací číslo: KD

Řízení přístupu