



ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ И
ДЕМОНСТРАЦИИ СЫРА ШС-410 – ЭТО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ
ТЕХ, КТО ЦЕНИТ ВКУС, КАЧЕСТВО И
КОНТРОЛЬ НА КАЖДОМ ЭТАПЕ
СОЗРЕВАНИЯ

СОЗДАН ДЛЯ СЫРА, НАСТРОЕН НА РЕЗУЛЬТАТ



- МАССА.....не более 100 кг
- ОБЩИЙ ОБЪЕМ.....400 л
- ГАБАРИТЫ (ВхШхГ).....1950х600х630 мм
- НАПРЯЖЕНИЕ.....220 В
- НОМИНАЛЬНЫЙ ТОК.....2,5 А
- КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК В КАМЕРЕ.....6 шт
- ТЕМПЕРАТУРА В ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЕ.....от 4 до 16°С
- СУТОЧНЫЙ РАСХОД ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.....3,2 кВт*ч
- КЛАСС ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ.....G
- КОРРЕКТИРОВАННЫЙ УРОВЕНЬ ЗВУКОВОЙ
МОЩНОСТИ.....не более 55 дБА
- УРОВЕНЬ ВЛАЖНОСТИ ВНУТРИ ШКАФА.....60-95 %



БЕЖЕВЫЙ



БЕЛЫЙ



СЕРЕБРИСТЫЙ



ЧЕРНЫЙ



- СОЗДАНИЕ СЫРА ТРЕБУЕТ УСТОЙЧИВОГО МИКРОКЛИМАТА. ПРИ РУЧНОМ КОНТРОЛЕ РАСТЕТ РИСК КОЛЕБАНИЙ РЕЖИМА И ПОТЕРЕ ПРОДУКТА. ШС 410 – ЭТО АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ЭКО-СИСТЕМА, КОТОРАЯ ПОЗВОЛЯЕТ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ ПОД УПРАВЛЕНИЕМ МИКРОПРОЦЕССОРНОГО КОНТРОЛЕРА ПОДДЕРЖИВАТЬ ЗАДАННЫЙ УРОВЕНЬ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ
- ВЕНТИЛЯТОРЫ И УФ-ЛАМПА ВО ВЛАГОЗАЩИТНОМ ИСПОЛНЕНИИ МОГУТ РАБОТАТЬ ПРИ ВЫСОКОЙ ВЛАЖНОСТИ. ДВЕРЬ С ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИМ СТЕКЛОПАКЕТОМ
- ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ СЫРОВ, ПОВЫШАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА СЫРОВАРОВ



ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ КЛИМАТА

ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР ОТ +4 °С ДО +16 °С И РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ ПОЗВОЛЯЮТ СОЗДАТЬ ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ЛЮБОГО СОРТА СЫРА - ОТ МЯГКИХ ДО ТВЁРДЫХ ВЫДЕРЖАННЫХ

РАВНОМЕРНАЯ ЦИРКУЛЯЦИЯ ВОЗДУХА

ЭФФЕКТИВНАЯ СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ОДНОРОДНОЕ СОЗРЕВАНИЕ ПО ВСЕМУ ОБЪЁМУ КАМЕРЫ

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

УЛЬТРАФИОЛЕТОВАЯ ЛАМПА ОБЕЗЗАРАЖИВАЕТ КАМЕРУ, А АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ЦИРКУЛЯЦИЯ ВОЗДУХА ПРЕДОТВРАЩАЮТ ПОЯВЛЕНИЕ ПЛЕСЕНИ

ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СТАНДАРТНОЙ РОЗЕТКЕ 220 В, ОТСУТСТВИЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ВОДОСНАБЖЕНИИ ИЛИ ВЕНТИЛЯЦИИ

СТИЛЬНЫЙ ДИЗАЙН

СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ С ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ СТЕКЛОПАКЕТОМ И ЛАКОНИЧНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД ОРГАНИЧНО ВПИШУТСЯ КАК В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ КУХНЮ, ТАК И В ДОМАШНИЙ ИНТЕРЬЕР

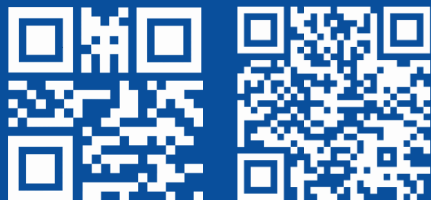
ФУНКЦИЯ ОНЛАЙН МОНИТОРИНГА – ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ, КОТОРАЯ ПОЗВОЛЯЕТ МОНИТОРИТЬ СОСТОЯНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ:

- ПРИ ОТКЛОНЕНИИ ЗАДАННЫХ ПАРАМЕТРОВ ВЫ ПОЛУЧИТЕ PUSH-УВЕДОМЛЕНИЕ НА СВОЕМ МОБИЛЬНОМ УСТРОЙСТВЕ
- ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО СОСТОЯНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ ВЫГРУЖАЕТСЯ В ОБЛАКО В ТЕЧЕНИИ 5-10 СЕКУНД В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПАРАМЕТРОВ WI-FI СЕТИ. ЕСЛИ ВЫ БУДЕТЕ НАХОДИТЬСЯ ВНЕ СЕТИ, СИСТЕМА ПРЕДОСТАВИТ ВАМ ИНФОРМАЦИЮ ОБ ИЗМЕНЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ
- ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ БУДЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ МОНИТОРИНГ ДО 48 ЧАСОВ

С ШКАФОМ POZIS ВАШ СЫР БУДЕТ СОЗРЕВАТЬ ПРАВИЛЬНО И ПРЕДСКАЗУЕМО, РАСКРЫВАЯ
ВЕСЬ ПОТЕНЦИАЛ ВКУСА. ОТ МЯГКИХ СВЕЖИХ СОРТОВ ДО ТВЁРДЫХ ВЫДЕРЖАННЫХ -
КАЖДЫЙ КУСОЧЕК СТАНЕТ НАСТОЯЩИМ ПРОИЗВЕДЕНИЕМ ИСКУССТВА

ДЛЯ КОГО ЭТОТ ШКАФ?

- СЫРОДЕЛЫ И ФЕРМЕРЫ
- РЕСТОРАНЫ И СЫРНЫЕ ЛАВКИ
- ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ БУТИКИ
- ЛЮБИТЕЛИ ДОМАШНЕГО СЫРОДЕЛИЯ



ЗАКАЖИТЕ СВОЙ ШКАФ ДЛЯ
СОЗРЕВАНИЯ СЫРОВ
УЖЕ СЕГОДНЯ!

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ:

- <https://www.pozis-cheese.ru/>
- +7 (919) 622-98-97
- cheese@pozis.ru