

Універсальна камера дозрівання AVS/1200: ідеальне рішення



Львів, Україна

Кліматична камера дозрівання AVS/1200 – ваш незамінний помічник у ферментації м'яса, дозріванні сиру чи виробництві сиров'яленої ковбаси. Ця універсальна камера забезпечує ідеальні умови для створення продуктів із досконалими смаковими характеристиками, які сподобаються Вам, та підкорять ваших клієнтів.

Переваги AVS/1200:

- Збалансоване дозрівання: автоматичне регулювання температури (0–15°C), вологості (до 80%) та вентиляції для досягнення оптимальних умов.
- Ефективність: розрахована на завантаження до 180–200 кг продукту з об'ємом 1000 літрів.
- Енергоощадність: споживання електроенергії мінімальне – від 1, 5 до 3 кВт/доба.

Основні характеристики:

- Металеві полиці (8 шт.) із порошковим покриттям для зручного розташування продукції.
- LED-підсвітка, яка забезпечує комфортне використання камери навіть у темних приміщеннях.
- Система вентиляції із фільтрацією повітря для збереження ідеальних умов.
- Електронний блок керування для швидкого налаштування параметрів (температура, вологість, повітрообмін).

Чому варто обрати AVS/1200?

- Інноваційність: усі процеси в камері автоматизовані – ви задаєте параметри, а вона виконує всю роботу!
- Надійність: міцний корпус і якісні комплектуючі гарантують довговічність використання.
- Гарантія: 6 місяців, а також безкоштовні консультації на всьому терміні експлуатації.
- Зручність оплати: доступна опція "ОПЛАТА ЧАСТИНАМИ" від Приватбанку.

Замовляйте камеру дозрівання AVS/1200 та піднімайте свій бізнес на новий рівень.

Сайт avs-climat.com.ua/ua/g118055011-holodilne-obladnannya-nove

Price: **68 000 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

Сергій Холод

0935003737

AvizInfo.com.ua

1/1

Українська Дошка БЕЗКОШТОВНИХ оголошень AvizInfo.com.ua