



KAIROS

Armoire de maturation pour viandes et charcuteries

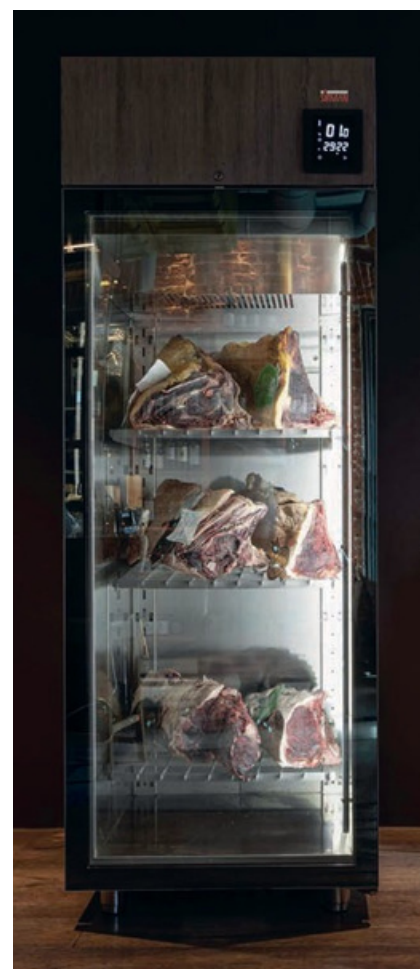
- Pompe d'injection d'humidité standard avec réservoir de 5 litres et capteur de niveau
- Lampe UV standard, contrôlable individuellement par chaque programme
- Vitesse du ventilateur interne réglable pour chaque programme
- Modification possible du programme en cours directement depuis le clavier
- Réglage de la ventilation interne de 10 à 100 %
- Alarme réservoir d'eau vide
- Connexion WiFi avec système de contrôle via nouvelle WEBAPP
- Accès maximal aux composants pour une maintenance facile
- Bac inférieur de récupération des liquides

Options :

- Kit charcuterie : 2 traverses et 8 crochets de suspension
- Kit maturation de viande : 3 grilles métalliques



Industria 4.0

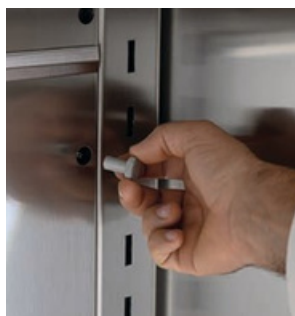




Collecteur de liquides



Ventilation interne



Tôle démontable pour nettoyage



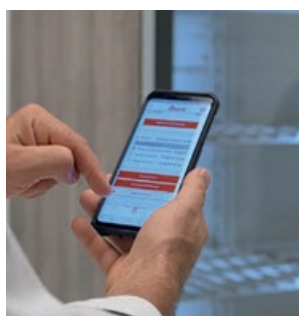
Poignée moderne et design



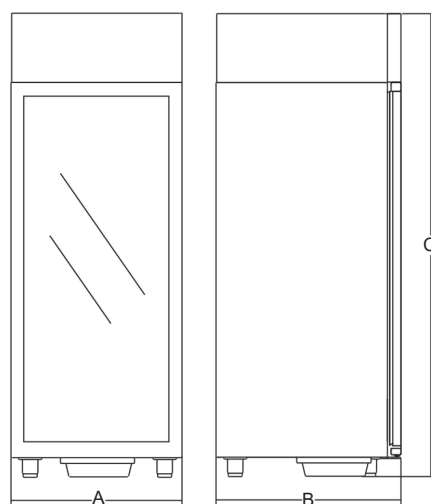
Kit de maturation de viande,
3 grilles métalliques



Kit charcuterie : 2 traverses et
8 crochets de suspension



Application gratuite et intuitive



								
	watt	1ph	°C	%	mm	mm	mm	kg
Kairos	570		+2°C / +25°C	40 - 95	725	797	2020 ± 2050	140