

HOT
POINT
PROFESSIONAL
מוצרי חשמל באיכות על

מקררי יישון בשר
קטלוג 2024



מקררי יישון בשר



השיטה המושלמת להעצמת הטעם והמרקם

מקררי יישון בשר הם כלי חיוני למטבחים מקצועיים ולחובבי בשר שמבינים את הערך של תהליך יישון נכון. יישון הבשר הוא תהליך מבוקר שמאפשר לבשר להתפתח במרקם ובטעם ייחודיים, על ידי פירוק סיבי השריר והשומן בצורה טבעית. מקררי יישון הבשר שלנו מתוכננים לשמור על תנאים מדויקים של טמפרטורה, לחות וזרימת אוויר, כדי להבטיח שהתהליך יתבצע בצורה מושלמת.





מקררי יישון בשר



מקרר יישון בשר אינטגרלי DRY-AGED 358L

דגם : GDMA180

מק"ט : 13026

מקרר יישון בשר אינטגרלי DRY-AGED 233L

דגם : GDMA120

מק"ט : 12957

טמפרטורת עבודה: ניתנת לכיוון אלקטרוני בין

1°C ל- 25°C

לחות פנימית: ניתנת לשליטה בין 60% ל-85%

מערכת קירור מאווררת: לשמירה על טמפרטורה

אחידה בכל חלל המקרר

בידוד תרמי יוצא דופן: 55 מ"מ, צריכת אנרגיה

יעילה

נורת UV פנימית: לחיטוי ולשמירה על סביבה

סטרילית

הפשרה אוטומטית ואידוי מים מעובה בצורה

אוטומטית

בקה אלקטרונית: שליטה מדויקת על

הטמפרטורה ואחוזי הלחות

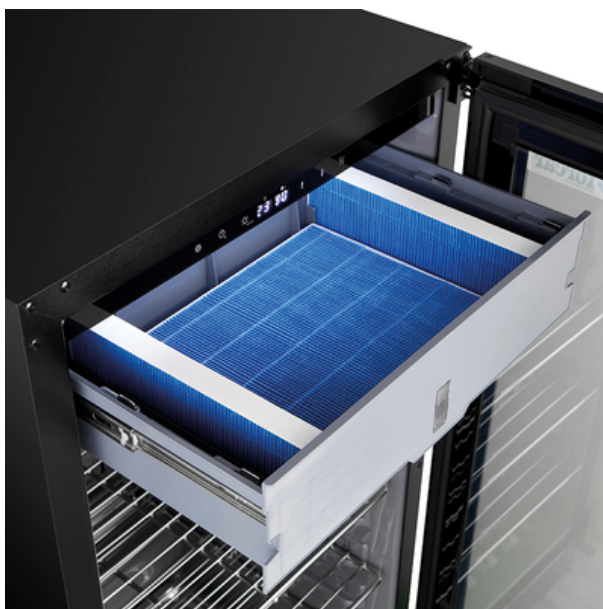
תאורה פנימית: נורת LED חסכונית

אות אקוסטי: מתריע במקרה של תקלה

מבנה חיצוני: פח צבוע בצבע שחור

וים ומתלים: עשויים מנירוסטה AISI 304

דגם	ליטרים	מידות חיצוניות	עוצמה	טווח טמפרטורות	לחות פנימית
GDMA120	233	עומק 71 ס"מ, רוחב 59.5 ס"מ, גובה 127 ס"מ	170WATT	1°C - 25°C	60% - 85%
GDMA180	358	עומק 71 ס"מ, רוחב 59.5 ס"מ, גובה 172 ס"מ	200WATT	1°C - 25°C	60% - 85%





צפון

אזור התעשייה אלון תבור,
עמק יזרעאל

טלפון - 04-6401100

OFFICE@HOTPOINTLTD.COM

מרכז - דרום

רחוב חיים פקריס 3, רחובות (מרכז)
רורברג למדע

טלפון - 072-3355407

SALES@CHEFPOINT.CO.IL

HOT
POINT
PROFESSIONAL
מוצרי חשמל באיכות על