



KAIROS

stagionatore di salumi e maturatore carni
charcuterie seasoner and meat ager

- Pompa immissione umidità di serie con serbatoio 5 lt e sensore livello
- Lampada UV di serie ma gestibile tramite programmi
- Velocità ventola ventilatore interno regolabile
- Lampada UV (accesa/spenta)
- Possibilità di modifica programma in corso da tastiera
- Regolazione ventola interna 10-100%
- WiFi con nuovo sistema di controllo WEBAPP
- Allarme serbatoio acqua vuoto
- Massima accessibilità ai componenti per manutenzione
- Vassoio di fondo raccogli liquidi

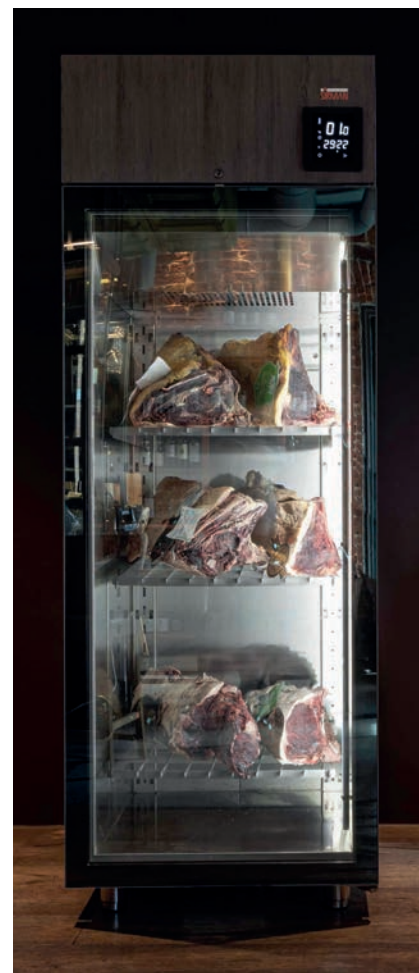
Opzioni:

- KIT ALLESTIMENTO SALUMI = 2 traversi e 8 appendimenti
- KIT ALLESTIMENTO CARNI = 3 ripiani a griglia

- *Standard humidity injection pump with 5 lt tank and level sensor*
- *Standard UV lamp controllable by every single program/spet*
- *Internal fan speed controllable by every single program/spet*
- *Program in progress can be adjusted from the keyboard*
- *Internal fan adjustment 10-100%*
- *Empty water tank alarm*
- *WiFi with new WEBAPP control system*
- *Maximum accessibility to components for an easy maintenance*
- *Bottom tray for collecting liquids*

Optionals:

- *CURED MEAT KIT = 2 crossbars and 8 hangers*
- *MEAT MATURATION KIT = 3 wire shelves*

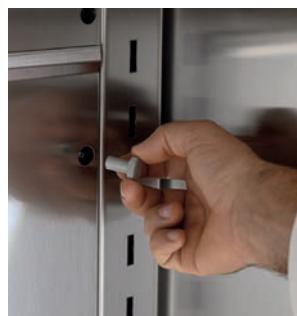




Vassoio raccogli liquidi
Tray for collecting liquids



Ventilazione interna
Internal ventilation



Pannello di fondo estraibile per la pulizia
Removable back panel for easy cleaning



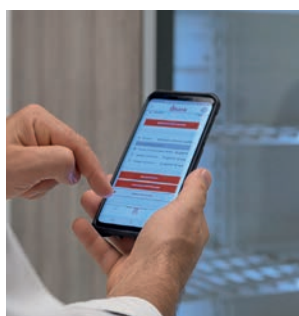
Maniglia pratica ed elegante
Practical and elegant handle



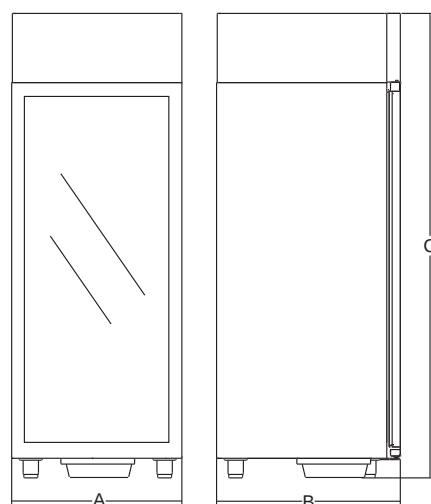
Con kit allestimento carni
With meat maturation kit



Con kit allestimento salumi
With cured meat kit



APP gratuita facile ed intuitiva
Easy and intuitive free APP



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