



- ▶ Optimale klimatische Bedingungen für den Fleischreifeprozess
- ✓ Luftfeuchtigkeit regulierbar in 1% Schritten
- ✓ Temperatur regulierbar in 1°C Schritten



- ▶ Geeignet für hängende und liegende Reifung von hochwertigem Schweine-, Rind- und Wildfleisch



- ▶ Entkeimung des Innenraums durch UV-Licht vor, während und nach Abschluss des Reifeprozesses



Besonderer Fleischgenuss auf höchstem Niveau - Der Dry Age Schrank bietet optimale Bedingungen zur Reifung von Fleisch im großen Stil.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Material: Glas • Material Innen: Edelstahl • Farbe: Schwarz • Inhalt: 380 Liter • Maße innen: B 495 x T 532 x H 1600 mm • Temperaturbereich: 2 °C bis 14 °C • Temperaturregelung: Elektronisch in 1 °C-Schritten • Luftfeuchtigkeit: 50 % bis 85 % • Luftfeuchtigkeitsregulierung: in 1 %-Schritten • Anzahl Filter: 2 • Filter-Art: Aktivkohle • Thermostat: Ja • Isolierung: Cyclopentan C5H10 • UV-Lampe: Ja • Wasserspeicher: 2 x 300 ml • Kühlung: Umluft • Klimaklasse: ST • Umgebungstemperatur: 18 °C bis 38 °C • GWP: 3 • Automatische Abtaufunktion: Ja • Tauwasserverdunstung: Ja • Art der Zwischenablagen: Roste • Anzahl der Zwischenablagen: 7 • Maße Zwischenablage: B 480 x T 490 mm 	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischenablagen höhenverstellbar: Ja • Tragfähigkeit Zwischenablagen max.: 20 kg • Traglast pro Hängegestell: 80 kg • Maße Stangen: Ø 25 mm, Länge 495 mm • Abschließbar: Ja • Innenbeleuchtung: LED • Digital-Anzeige: Ja • Steuerung: Touch • Anzahl Türen: 1 • Tür-Art: Flügeltür, Glas • Art der Verglasung: 3-fach-Verglasung Getönt UV-Filterglas • Sicherheitsglas: Ja • Türanschlag: Rechts • Türanschlag wechselbar: Nein • Füße höhenverstellbar: Nein • Ein-/Ausschalter: Ja • Kontrollleuchte: - • Wichtiger Hinweis: - • Eigenschaften: Antibakterielles UV-Licht Geruchsneutralisierung durch Aktivkohlefilter • Anschlusswert: 0,41 kW 230 V 50 Hz • Inklusive: 2 Aktivkohlefilter 1 Auffangblech 7 Edelstahlroste 1 Griff mit Montagematerial
--	---