

Dry-Aging Reifeschrank, Unterbaugerät code: 204979

Gehäuse, Türrahmen und Türgriff aus 18/8 Edelstahl.

Tür aus 2 Schichten Low-E getöntem Hartglas.

Inklusive Türverriegelung.

Behälter für destilliertes Wasser aus ABS-Kunststoff (destilliertes Wasser muss manuell befüllt werden).

Display-Benachrichtigung und akustischer Alarm, wenn die Luftfeuchtigkeit im Wassertank unter 15% fällt.

Alarm, der anzeigt, dass die Tür länger als 3,5 Minuten geöffnet ist.

Integrierte UVC-Sterilisationslampe.

Zwangskühlung mit einem Ventilator.

LED-Leuchten auf beiden Seiten der Kammer und an der Decke.

Max. Last pro Haken: 25 kg.

Max. Beladung der Hängestange: 50 kg.

Temperaturbereich: 2 °C – 10 °C.

Einstellbarer Feuchtigkeitsbereich: 60-85%.

Anzeige der aktuellen Luftfeuchtigkeit.

Optimale Wärme-, Lüftungs- und Feuchtigkeitsbedingungen für die Trockenreifung von Fleisch.

Beinhaltet:

3 Haken.

Salzschale.

- + Einstellbare Parameter mit Echtzeitanzeige und Warnmeldungen sorgen für stabile Bedingungen für eine optimale Reifung.
- + UVC-Sterilisationslampe und Alarmer für offene Türen unterstützen Lebensmittelsicherheitsstandards.
- + Tür aus 2 Schichten Low-E getöntem Hartglas.



Code	V	W	LxWxH (W)
204979	230	350	545x600x(H)900