

Reifeschrank code: 204986

Gehäuse, Türrahmen und Türgriff aus Edelstahl 18/8.

Tür aus 2 Lagen gehärtetem Low-E-Glas, das die Energieeffizienz erhöht, indem Infrarot- und UV-Licht von außen blockiert und gleichzeitig verhindert wird, dass die Wärme auf das Schrankinnere übertragen wird. Inklusive Türverriegelung.

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

Optische und akustische Benachrichtigung, wenn die Luftfeuchtigkeit im Schrankinneren unter 15% sinkt, damit der Benutzer den Wasserbehälter wieder befüllen kann.

Akustische Benachrichtigung, wenn die Tür länger als 3,5 Minuten geöffnet ist – zum Schutz vor unkontrollierten Störungen der Kammerbedingungen.

Integrierte UVC-Sterilisationslampe, um die Bakterienbildung zu verhindern und eine sichere Umgebung für das Fleisch zu gewährleisten; wenn die Tür während des Würzvorgangs geöffnet wird, haben Bakterien keine Chance, sich zu entwickeln.

Zwangskühlung mittels Ventilator, der die erforderliche Luftzirkulation sicherstellt.

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

Max. Last pro Haken: 25 kg.

Max. Beladung der Hängestange: 50 kg.

Einstellbarer Feuchtigkeitsbereich: 60-85%.

Die aktuelle Luftfeuchtigkeit wird auf dem Bedienfeld angezeigt. Gehäuse aus dunkelgrauem pulverbeschichtetem Metall.

Im Schrank enthalten:

3 Regale.

1 Hängestange.

3 Haken.

Salzschale (Salz nicht enthalten).

Alle oben genannten Elemente bestehen aus 18/8-Edelstahl.

-  Die eingebaute UVC-Sterilisationslampe sorgt auch beim Öffnen der Tür für eine bakterienfreie Umgebung.
-  Die doppelagige Tür aus gehärtetem Low-E-Glas verbessert die Energieeffizienz und blockiert Infrarot- und UV-Licht.
-  Akustische Alarme und Display-Benachrichtigungen sorgen für ideale Reifebedingungen, indem sie auf niedrige Luftfeuchtigkeit oder längeres Öffnen der Tür hinweisen.





204986

230

170

710x595x(H)1720