



HENDI

Tools for Chefs

Untertisch-Fleischreifeschrank code: 221426

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. Max. Beladung pro Einlegeboden: 30 kg.

Ausstattung:

- Regal,
- 1 Hängestange,
- 3 Haken,
- Salzschale (Salz nicht enthalten).

Alle oben genannten Elemente bestehen aus Edelstahl 18/8.

- + Ordnungsgemäße thermische Belüftungs- und Feuchtigkeitsbedingungen für trocken gereiftes Fleisch
- + Gehärtetes Low-E-Glas für hohe Energieeffizienz
- + UVC-Lampe für eine antibakterielle Wirkung
- + Ausgezeichnete Luftzirkulation, die zu einer gleichmäßigen Trocknung führt
- + Haken und Salzwanne im Lieferumfang enthalten



Code	V	W	LxWxH (W)
221426	220-240	170	595x620x(H)830