

Dry aging kast code: 204979

Behuizing, deurframe en deurgreep gemaakt van 18/8 roestvast staal.

Deur gemaakt van 2 lagen Low-E getint gehard glas.

De deur is voorzien van een slot.

Het reservoir voor gedestilleerd water is uitgevoerd in ABS en dient handmatig te worden bijgevuld.

Een melding op het display en een hoorbaar alarm waarschuwen wanneer de luchtvochtigheid in het waterreservoir onder de 15% zakt.

Een alarm geeft aan wanneer de deur langer dan 3,5 minuut openstaat.

Ingebouwde UVC-sterilisatielamp.

Geforceerde koeling met behulp van een ventilator.

LED-verlichting aan beide zijden van de kamer en in het plafond.

Maximale belasting per haak: 25 kg.

Maximale belasting van de ophangstang: 50 kg.

Temperatuurbereik: 2 °C – 10 °C.

Instelbaar luchtvochtigheidsbereik: 60-85%.

Huidige luchtvochtigheid wordt weergegeven op het display.

Juiste temperatuur-, ventilatie- en luchtvochtigheidscondities voor het dry agen van vlees.

Inbegrepen:

3x haken.

Zoutbak.

- + Instelbare parameters met realtime weergave en meldingen zorgen voor stabiele omstandigheden tijdens het rijpingsproces.
- + UVC-sterilisatielamp en deur-open-alarm ondersteunen de geldende voedselveiligheidsnormen.
- + Deur uitgevoerd met twee lagen Low-E getint gehard glas.



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