

Dry aging kast code: 204986

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

Deur gemaakt van dubbellaags Low-E getint gehard glas dat de energie-efficiëntie verhoogt door infrarood licht en UV van buitenaf te blokkeren en te voorkomen dat de warmte binnen kan dringen. Deurvergrendeling is inbegrepen.

Container voor gedestilleerd water gemaakt van ABS – gedestilleerd water moet handmatig worden gevuld.

Melding op het display en geluidsalarm om te waarschuwen wanneer de luchtvochtigheid lager is dan 15% en het tijd is het waterreservoir te vullen.

Alarm dat aangeeft dat de deur langer dan 3,5 minuten open is.

Ingebouwde UVC-sterilisatielamp om bacteriële groei te voorkomen en een veilige omgeving voor het vlees te garanderen; wanneer de deur wordt geopend tijdens het dry age proces, hebben bacteriën geen kans om zich te ontwikkelen.

-  Ingebouwde UVC-sterilisatielamp helpt een bacterievrije omgeving te behouden, zelfs wanneer de deur wordt geopend.
-  De dubbellaagse deur van gehard glas met een lage E verbetert de energie-efficiëntie en blokkeert infrarood- en UV-licht.
-  Hoorbare alarmen en meldingen op het display waarschuwen bij een te lage luchtvochtigheid of een te lang openstaande deur, zodat de ideale rijpingscondities worden gewaarborgd.

Geforceerde koeling door middel van een ventilator die zorgt voor de juiste intensiteit van de luchtcirculatie.

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

Max. belasting per haak: 25 kg.

Max. belasting van de ophangstang: 50 kg.

Instelbaar vochtigheidsbereik: 60-85%.

Het vochtigheidsniveau wordt op het paneel weergegeven.

Behuizing van donkergrijs gepoedercoat metaal.

Inbegrepen in kast:

3 planken.

1 ophangstang.

3 haken.

Zoutbak (zout niet inbegrepen).

Alle bovenstaande elementen zijn gemaakt van 18/8 roestvast staal.





204986

230

170

710x595x(H)1720