



Kühl- und Reifeschrank für Fleisch h09_220

Kühlvitrine für die Fleischreifung. Fassungsvermögen 352 Liter.

Schränke für die Fleischreifung sind ein heikler Prozess, der das Fleisch zart und schmackhaft macht. Schränke für die Fleischreifung werden Reifeschränke genannt. Die Reifung ist der Zeitraum, der dem Verzehr von geschlachtetem Fleisch vorausgeht, damit es zarter wird oder seinen wilden Geruch verliert. Der Reifungsprozess erfolgt durch die Veränderung streng kontrollierter Parameter wie Feuchtigkeit und Temperatur mit Hilfe spezieller und präziser Maschinen, die als Refrigerated Maturing Cabinets oder auf Englisch als Meat Ager bezeichnet werden.

Technische Daten:

- Betriebstemperatur: +1°C / +25°C
- Außenabmessungen: 710 x 595 x 1720(h) mm
- Innenabmessungen: 552 x 485 x 1508(h) mm
- Fassungsvermögen: 352 l
- Maximale Arbeitstemperatur: 60% - 85% HR
- Art der Kühlung: belüftet
- Art der Abtauung: automatisch
- Art des Kühlgases: R600a
- Kondenswasserverdunstung: automatisch
- Temperaturregelung: elektronisch
- Isolierung: 55 mm
- Absorption: 170 W
- Spannung: 220V/50Hz
- Material: lackiertes Blech ABS Doppelverglasung
- Innenbeleuchtung: led
- Stange mit 3 Haken

*Bild rein indikativ

- Kapazität 352 L
- Länge in mm 710.0000
- Tiefe in mm 595.0000
- Höhe in mm 1720.0000

HOLITY.COM

Kühl- und Reifeschrank für Fleisch h09_220



HOLITY.COM