



## **Reife- und Trocknungsschrank TS 802 mit Volltüre für KÄSE - 740x1060x2070mm**

### **FRIULINOX Reife- und Trocknungsschrank TS 802 für KÄSE**

#### **12 MONATE VOLLGARANTIE\***

Die Trockenreifung ist die älteste und traditionellste Art der Fleischreifung. Hier hängt das Fleisch am Knochen im Ganzen, in Hälften oder in Teilstücken ab. Deshalb wird diese Methode auch als "Abhängen" bezeichnet. Durch die langsame Dry Aging - Reifung von bis zu 8 Wochen wird die Fleischstruktur mürbe und durch den Wasserverlust von bis zu 30% intensiviert sich der Fleischeigengeschmack. Das macht Dry Aged Beef bei Gourmets besonders beliebt.

Patentierte Steuerung mit extremer Genauigkeit die Temperatur und die interne Luftfeuchte zwischen 30 % und 95 %. Automatischer Luftaustausch gesteuert durch eingegebene Parameter bis max. 12m<sup>3</sup>/h.

#### **Ausführung:**

- Stecker fertig
- Außenmaterial: CNS 3 seitig, Türrahmen aus Aluminium
- Innenmaterial: CNS
- Umluftkühlung
- Tauwasserverdunstung
- Automatische Abtauung
- Innenbeleuchtung
- Microprozessorsteuerung
- HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- Digitale Temperaturanzeige per LED Display
- LCD Display für Reife- / Trocknungsinformation
- 3 vorprogrammierte Zyklen
- 6 zusätzliche Programmzyklen, frei programmierbar
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensatortemperaturüberwachung
- Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Volltür mit Schloss
- Robuster Stangengriff
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



- klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150mm bis 200mm
- Türanschlag rechts wechselbar

#### **Technische Daten:**

- Abmessungen in mm (BxTxH): 740 x 1060 (+50mm für Griff) x 2070
- Innenabmessungen in mm (BxTxH): 620 x 830 x 1474
- **Temperaturbereich von -5 °C bis +40 °C**
- Einsatzbereich: RF 85 % bei UT +32°C
- Bruttoinhalt: 900 Liter
- Nutzinhalt Kühlung: 680 Liter
- Anschlusswert: 230 Volt / 1182 Watt
- 60 mm Isolierung
- Kältemittel: R 290 (Propan)/3
- Kältemittelmenge: 150 Gramm
- Klimaklasse T
- Bruttogewicht: 165 kg

#### **Serienmäßiges Zubehör:**

- 4 Schienenpaare
- 12 Fleischgehänge (max Tragkraft ca. 6 kg/Gehänge)
- herausnehmbare CNS-Bodenwanne

#### **Bauseits wird ein 3/4" Wasseranschluß benötigt!**

**\*Die Vollgarantie gilt nur für Deutschland und Österreich!**

**Für Drittländer wie die Schweiz und die restlichen EU-Staaten gilt die Hersteller Ersatzteil - Garantie.**

#### **Optionales Zubehör:**

- GA24V: 24 Monate Vollgarantie\* (+ 195.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 990033: Auflagenschienenpaar (+ 38.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 930096: Türkit Linksanschlag (+ 119.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 58: Umbauarbeiten auf Linksanschlag (+ 94.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **4 099.00 EUR** zzgl. MwSt.

