

Reife- und Trocknungsschrank TS 801 G für DRY AGED BEEF

FRIULINOX Reife- und Trocknungsschrank TS 801 G für DRY AGED BEEF

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. 12m³/h.

Ausführung:

- Stecker fertig
- Außenmaterial: CNS 3 seitig,
- Innenmaterial: CNS
- Türrahmen aus Aluminium mit Griff
- Umluft Kühlung
- 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, Verdampfer freier Innenraum
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Vertikale LED Innenbeleuchtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Glastür mit Schloss
- Robuster Stangengriff
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm



- Türanschlag rechts

Technisch Daten:

- Abmessungen in mm (BxTxH): 740 x 1060 x 2070
- Innenabmessungen in mm (BxTxH): 620 x 790 x 1475
- Temperaturbereich von -5 °C bis +30 °C
- Einsatzbereich bei RF 85 % bei UT +32°C
- Anschlusswert: 230 Volt / 1182 Watt
- Bruttoinhalt: 900 Liter
- Nutzinhalt Kühlung: 680 Liter
- Wandstärke Isolierung: 60mm
- Aggregat luftgekühlt
- Kältemittel / GWP: R 290 (Propan)/3
- Kältemittelmenge: 150 Gramm
- Kälteleistung: 640 Watt bei -10°C VT und Kond.Temp.+45°C
- Klimaklasse N
- 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!

Optionales Zubehör:

990333: Edelstahl - Auflagenschienenpaar (+ 65.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **5 903.00 EUR** zzgl. MwSt.

