Dry aging kast **code: 204962**

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.
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.
Max. lading per schap: 25 kg.
In de kast zitten:
– 3 planken,
– 1 ophangstang,
– 3 vleeshaken,
– zoutbakje (zout niet inbegrepen),
alle bovenstaande elementen zijn gemaakt van 18/8 roestvast staal.

- Juiste thermische, ventilatie- en vochtigheidsomstandigheden voor dry ageing van vlees
- Low-E gehard glas – hoge energie-efficiëntie
- UVC-lamp – antibacterieel effect
- Uitstekende luchtcirculatie – resulteert in consistente droging
- Vleeshaken en zouttray inbegrepen in de set







Code	V	W	LxWxH (W)

HENDI
Tools for Chefs

204962	230	170	710x595x(H)1720