HENDI
Tools for Chefs

Fleischreifeschrank code: 204962

Gehäuse, Türrahmen und Türgriff aus Edelstahl 18/8.
Tür aus 2 Lagen gehärtetem Low-E-Glas, das die Energieeffizienz erhöht, indem Infrarot- und UV-Licht von außen blockiert und gleichzeitig verhindert wird, dass die Wärme auf das Schrankinnere übertragen wird. Inklusive Türverriegelung.
Behälter für destilliertes Wasser aus ABS-Kunststoff (destilliertes Wasser muss manuell befüllt werden).
Optische und akustische Benachrichtigung, wenn die Luftfeuchtigkeit im Schrankinneren unter 15% sinkt, damit der Benutzer den Wasserbehälter wieder befüllen kann.
Akustische Benachrichtigung, wenn die Tür länger als 3,5 Minuten geöffnet ist – zum Schutz vor unkontrollierten Störungen der Kammerbedingungen.
Integrierte UVC-Sterilisationslampe, um die Bakterienbildung zu verhindern und eine sichere Umgebung für das Fleisch zu gewährleisten; wenn die Tür während des Würzvorgangs geöffnet wird, haben Bakterien keine Chance, sich zu entwickeln.
Zwangskühlung mittels Ventilator, der die erforderliche Luftzirkulation sicherstellt.
LED-Leuchten auf beiden Seiten der Kammer und an der Decke.
Max. Last pro Haken: 25 kg.
Max. Beladung der Hängestange: 50 kg.
Einstellbarer Feuchtigkeitsbereich: 60-85%.
Die aktuelle Luftfeuchtigkeit wird auf dem Bedienfeld angezeigt. Max. Beladung pro Einlegeboden: 25 kg.
Ausstattung:
– 3 Regale,
– 1 Hängestange,
– 3 Haken,
– Salzschale (Salz nicht enthalten).
Alle oben genannten Elemente bestehen aus Edelstahl 18/8.

- Ordnungsgemäße thermische Belüftungs- und Feuchtigkeitsbedingungen für trocken gereiftes Fleisch
- Gehärtetes Low-E-Glas für hohe Energieeffizienz
- UVC-Lampe für eine antibakterielle Wirkung
- Ausgezeichnete Luftzirkulation, die zu einer gleichmäßigen Trocknung führt
- Haken und Salzwanne im Lieferumfang enthalten







Code	V	W	LxWxH (W)
204962	230	170	710x595x(H)1720