HENDI
Tools for Chefs

Dry-Aging Reifeschrank, Unterbaugerät code: 204979

Gehäuse, Türrahmen und Türgriff aus 18/8 Edelstahl.
Tür aus 2 Schichten Low-E getöntem Hartglas.
Inklusive Türverriegelung.
Behälter für destilliertes Wasser aus ABS-Kunststoff (destilliertes Wasser muss manuell befüllt werden).
Display-Benachrichtigung und akustischer Alarm, wenn die Luftfeuchtigkeit im Wassertank unter 15% fällt.
Alarm, der anzeigt, dass die Tür länger als 3,5 Minuten geöffnet ist.
Integrierte UVC-Sterilisationslampe.
Zwangskühlung mit einem Ventilator.
LED-Leuchten auf beiden Seiten der Kammer und an der Decke.
Max. Last pro Haken: 25 kg.
Max. Beladung der Hängestange: 50 kg.
Temperaturbereich: 2 °C – 10 °C.
Einstellbarer Feuchtigkeitsbereich: 60-85%.
Anzeige der aktuellen Luftfeuchtigkeit.
Optimale Wärme-, Lüftungs- und Feuchtigkeitsbedingungen für die Trockenreifung von Fleisch.
Beinhaltet:
3 Haken.
Salzschale.



SPEZIFIKATIONEN

Klimaklasse	cc4	Isolierungsstärke (mm)	45
Farbe	Silber	Anzahl Türen	1
Bedienfeld	Digital	Anzahl Einlegeböden	1
Typ der Tür	Hinged	Verpackungsart	Box
Eingangsleistung (W)	350	Verpackungsmenge vermarktet	1
Länge (mm)	545	Innenabmessung Länge (mm)	355
Tiefe (mm)	600	Innenabmessung Breite (mm)	510
Höhe (mm)	900	Innenabmessung Höhe (mm)	745
Abmessungen	545x600x(H)900	Max. Inhalt (L)	148
Hauptmaterialien	Plastik, Metall, Glas	Nutzbarer Inhalt (L)	138
Materialien	18/8 Edelstahl, ABS (Acrylnitril-Butadien-Styrol), Gehärtetes Glas		

HENDI
Tools for Chefs

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369204979
Intrastat-Nummer	84198180
Verkaufseinheiten pro Palette	2

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	500
Ursprungsland	Hongkong
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	59