

100 Kg



20 Kg



DRY AGER DER FLEISCHREIFESCHRANK

Hier trifft Handwerk auf High-Tech: Dieser Vollreife-Profischrank kommt ohne Wasseranschluss aus und arbeitet mit einer hochpräzisen, durchdachten Technologie mit fünf Gebrauchsmustern.

- Größen: Für 20 Kg oder 100 Kg
- Inkl. 1 x Edelstahlgehänge
- Zeitloses, modernes Design
- Verkauf an Privat, Gastronomie und Handel
- Optimale Luftqualität durch DX AIREG: Perfekte Luftströmung, Aktivkohlefilter und Entkeimung
- HUMICONTROL: konstante Luftfeuchtigkeit ohne Wasseranschluss
- Fünf Gebrauchsmuster
- SALTAIR System: Mehr Geschmack durch Himalaya-Salzblöcke
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Isolierglastür mit UV-Schutz
- Minimaler Gewichtsverlust des Fleisches (nach ca. 4 Wochen Reifezeit nur ca. 7-8 %)
- Keine thermische Beeinflussung des Fleisches
- Abtauautomatik, automatische Tauwasserverdunstung
- Optische und akustische Alarmmeldung
- **Zubehör und Ersatzteile siehe Preisliste**

GRÖßE	#	PREISLISTE
für 100 Kg Fleisch	DX 1001	Seite 22
für 20 Kg Fleisch	DX 0500	Seite 22