

Eine technisch voll ausgestattete Dry Aging-Reifekammer, in nur wenigen einfachen Schritten. Besonders praktisch zur Nachrüstung bestehender Kühlzellen. Die DRY AGER Reifeaggregate werden entweder als steckerfertige Deckenlösung auf den Kühlraum aufgesetzt oder als Split-Aggregat in die vorhandene Kühlinfrastruktur integriert. Das ermöglicht maximale Flexibilität bei vollem Dry Aging-Funktionsumfang. HumiControl®, DX AirReg® und das integrierte UVC-Sterilisationssystem sorgen für ein optimales Mikroklima für das Reifen von Fleisch, Wurst, Schinken, Käse oder Fisch. Auch alle anderen Lebensmittel oder Produkte, die ein spezielles Klima benötigen können dank dieser Technik professionell gelagert werden.

Das autarke R290-Kühlsystem sorgt für ein perfektes Mikroklima mit elektronischer Temperaturregelung (0 – 25 °C) und Luftfeuchtigkeitskontrolle (60 - 90 %), wodurch Gewichtsverlust minimiert werden ganz ohne Wasseranschluss oder Ablaufsystem.

BRAND Worldwide** Nº1





Standardausstattung

Temperatur & Luftfeuchtigkeit

- HumiControl® konstante, elektronisch gesteuerte Luftfeuchtigkeit von 60 – 90 %, ganz ohne Wasseranschluss oder Ablaufsystem
- Elektronisch geregelte Temperatur von 0 °C bis 25 °C
- Perfekte Reifebedingungen mit minimalem Gewichtsverlust
- Automatisches Heißgas-Abtausystem mit integrierter Kondensatverdunstung

Hygiene

- UVC-Sterilisationssystem, ohne direkte UV-Bestrahlung des Produkts
- DX AirReg® Für optimalen Luftstrom in Bezug auf Verteilung und Geschwindigkeit

Sicherheit

- · Optischer & akustischer Alarm
- Doppelte Sicherheitsabschaltung zum Schutz wichtiger Komponenten, einschließlich des Kühlkompressors bei Überlastung
- · Hermetisch geschlossener Kältekreislauf

Modularität & Installation

- Kompakte Plug-and-Play-Deckenlösung mit integriertem Kompressor, Kondensator, Verdampfer und Dry Aging-Technologie
- Montage auf Ausschnitt in der Decke der Reifekammer

Standardgarantie

• 2 Jahre auf Teile & Arbeitsleistung



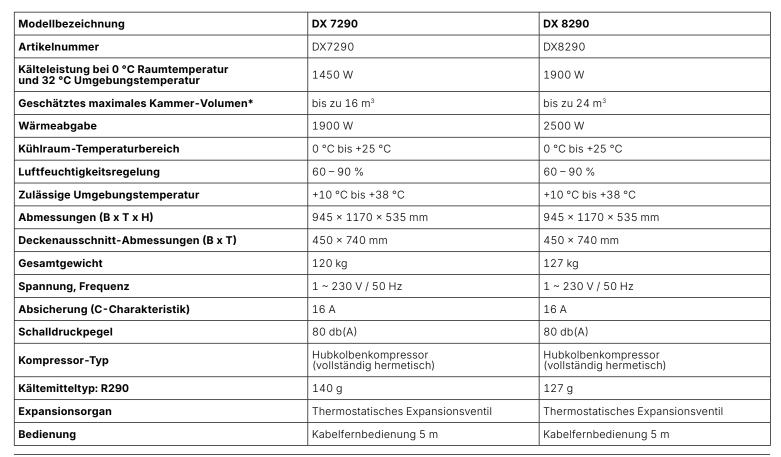








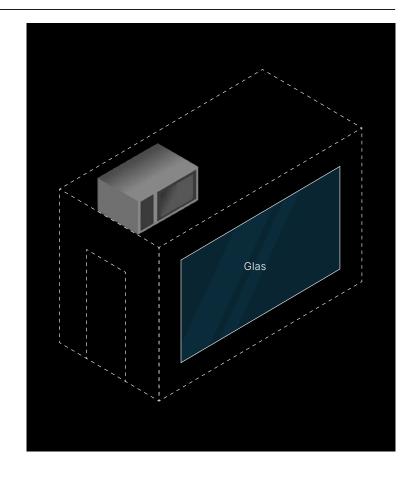




Ihr Weg zur individuellen Reifezelle

Berücksichtigen Sie bitte die folgenden **Mindest-anforderungen** bei der Planung Ihrer Reifezelle

- Vollständig isolierter Boden
- Verwenden Sie kein beheiztes Glas
- Empfohlene Werte für die Glasisolierung: 1 W/m² x K
- Max. 100 W LED-Beleuchtung
- So wenig Türöffnungen wie möglich

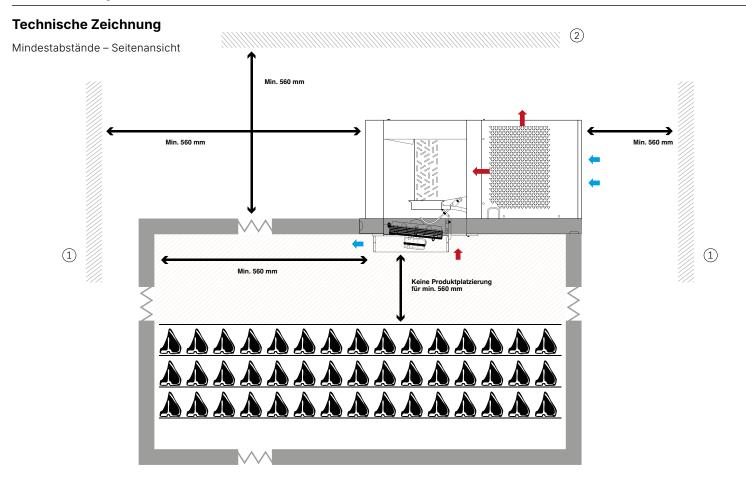


Beispiele für mögliche Anwendungen:





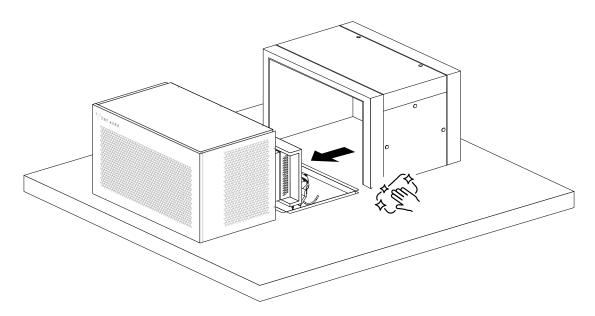
Das Datenblatt bezieht sich ausschließlich auf die Geräte DX 7290 / DX 8290 Premium.



WICHTIG!

Eine ausreichende Wärmeableitung muss gewährleistet sein. (Siehe technische Daten zur Wärmeabgabe)

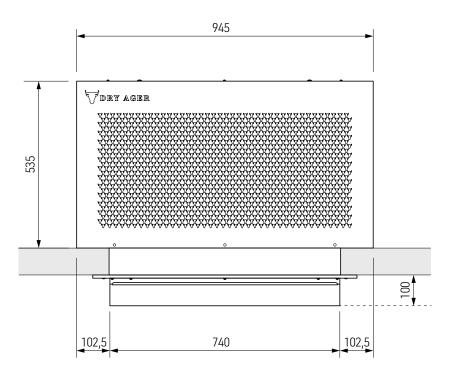
Einfach instand zu halten, zu warten und zu reinigen.



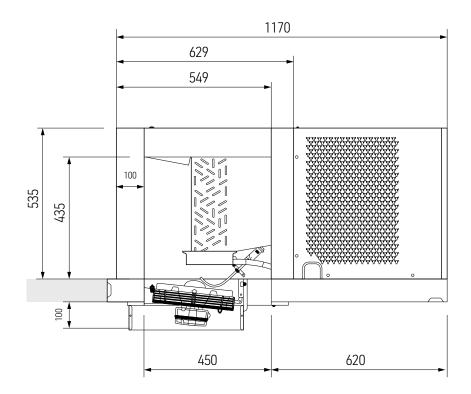
- 1 Wände des Raums, in dem sich die Kammer befindet
- 2 Decke des Raums, in dem sich die Kammer befindet
- Stömungsrichtung kalte Luft
- Stömungsrichtung warme Luft

Maßzeichnungen

Frontansicht (mm)

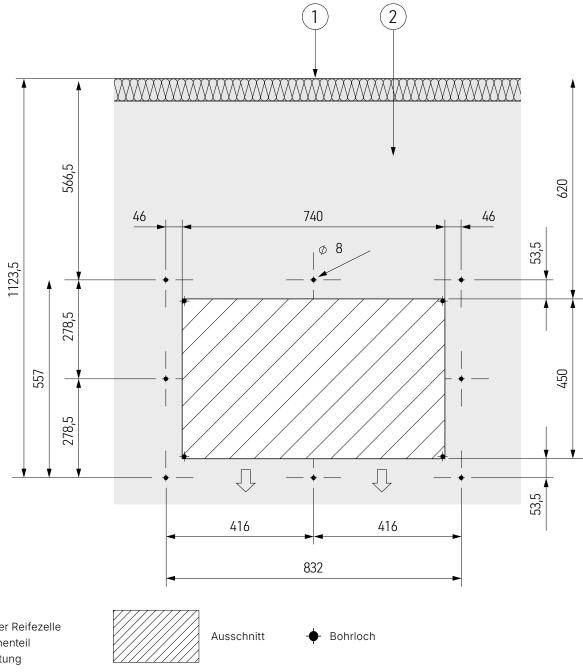


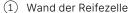
Seitenansicht (mm)



Deckenausschnitt

Ansicht von innen (mm)





2 Maschinenteil

⇒ Luftrichtung

Optionales Zubehör

Zubehör

DX4044 S-Haken

S-Haken aus Edelstahl. Größe: 160 × 8 mm

Belastbarkeit je Haken: 100 kg

DX4055 Drehhaken

Drehhaken aus Edelstahl. Größe: 180 × 8 mm

Belastbarkeit je Haken: 100 kg

Z33145 DRY AGER® Spezialreiniger

Reinigungskonzentrat in 500 ml Sprühflasche, zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen und zur Desinfektion.

Wartung

DX0108 UVC-Ersatzbirne für Reifeaggregat

UVC-Ersatzbirne für die jährliche Geräte-Wartung. Es empfiehlt sich die Birne bei Dauerbetrieb 1x pro Jahr auszutauschen, um dauerhaft vom vollen Wirkungsgrad der UVC-Entkeimungsbox zu profitieren.