caso DESIGN

# DRY-AGING

**Dry-Aging:**
Das Dry-Aging ist das älteste Trockenreifungsverfahren der Fleischreifung. Das Fleisch wird bei gewisser Luftfeuchtigkeit und Temperatur gereift und dient zur Entwicklung des besonders zarten und aromatischen Geschmacks. Das Verfahren wird ebenfalls zur Reifung von Käse und anderen Lebensmitteln angewendet. Ziel der Reifung ist es, den Geschmack der Lebensmittel zu intensivieren und weiter zu entwickeln.

| Produktdaten | |
|---|---|
| Art. Nr. | 689 |
| EAN | 4038437006896 |
| Maße (BxHxT) | 395 x 875 x 596 mm (545 mm ohne Griff) |
| Energie-verbrauch | 190 kWh/Jahr |
| Gewicht | 42 kg |
| Leistung | 60 Watt |
| Spannung | 220-240 V/ 50 Hz |
| Prüfzeichen | GS, CE |
| VPE | 1 |

## HOCHWERTIGER REIFESCHRANK MIT KOMPRESSORTECHNIK

# DryAged Master 63

+ Hochwertiger Reifeschrank mit Kompressor-Technik
+ **Für das Lagern, Präsentieren und Reifen von hochwertigem Fleisch**
+ Nutzbares Volumen von 63 Litern
+ Temperatur elektronisch einstellbar von 2 - 14 °C (in 1 °C-Schritten)
+ Luftfeuchtigkeit im Inneren einstellbar von 50 - 85 %
+ Aktive Lüfter für eine sehr gleichmäßige Temperatur
+ **Intuitive Bedienung durch Touch-Bedienfeld**
+ 3-lagiges UV-Glas
+ Abschließbar durch integriertes Schloss
+ Zuschaltbare Innenraumbeleuchtung
+ **Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht**
+ Mit eingebautem Aktivkohlefilter
+ Inkl. Roste und Hängegestell mit Fleisch-Haken (aus rostfreiem Edelstahl)

Stand: 21.10.2020
689.3.0

Braukmann GmbH, Raiffeisenstraße 9, 59757 Arnsberg, fon +49 (0) 29 32.547 66 0, fax +49 (0) 29 32.547 66 77, info@caso-germany.de, www.caso-germany.de