



Den speciale modnings metode:

Denne speciale modningsproces gør kødet ekstraordinært mørt og smagfuldt. I USA har mørbrad som a modnet på benet været kendt længe. Tør-modning af kød er den ældste kendte metode. Her er kødet hængt på benet til modning under kontrolleret temperatur og fugtighed.

CASO Dry Aged Cooler har en båret fint justerbar klimakontrols teknologi og en meget høj kvalitets finish: et must have til alle der elsker godt kød.

Produkt data

Vare. Nr.	CS689
EAN	4038437006896
Mål: (BxHxD)	395 x 875 x 596 mm (545 mm uden håndtag)
Energi forbrug	190 kWh/år
Vægt	42 kg
Ydelse	60 watt
Spændning	220-240 V/ 50 Hz
Godkendelser	GS, CE
Kolli	1

HØJ KVALITETS TØR-MODNINGS KABINET MED KOMPRESSER TEKNOLOGI

DryAged Master 63

- Høj kvalitets modnings skabinet med kompressor teknologi.
- Til opbevaring, præsentation og modning af høj kvalitets kød.
- Kan også bruges til ost.
- Brugbar volume af 63 liter.
- Temperatur kan justeres elektronisk fra 2 til 14 grader, 1 grad af gangen.
- Indre luftfugtighed kan justeres mellem 50 -85%
- Aktive blæsere holder en meget jævn temperatur.
- Bekvem touch panel til at styre funktioner med.
- 3 lags UV glas.
- Kan låses med integreret lås.
- Indre lys kan slukkes og tændes.
- Anti-bakterial UV lys kan slukkes og tændes.
- Med indbygget aktivt kul filter.
- inkl. gitter og kroge til at placere kødet på (alt i rustfrit stål).