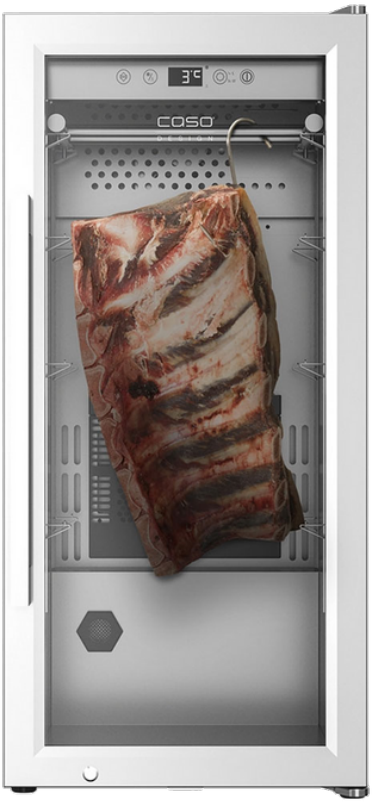
CS689

Dry Age skápur Caso 63L

174.950 kr.



Hágæða Dry Age skápur frá þýska framleiðandanum Caso. Dry Aging er ferli þar sem stærri kjötafurðir eru þroskaðar frá nokkrum vikum upp í nokkra mánði áður en þær eru snyrtar og skornar í steikur. Þetta er ferli sem hjálpar steikinni ekki aðeins að þróa bragðið, heldur gerir það kjötið líka miklu mýkra heldur en ef það væri alveg ferskt.
Einstakur kælir til að geyma, sýna og þroska
Smíðaður úr hágæða ryðfríu stáli. CASO DryAged Master skáparnir eru algjört augnayndi. Hægt er að stilla hitastigið á stafrænu stjórnborði frá 2 - 14 °C (í 1 °C þrepum) og hægt er að halda rakastiginu á milli 50-85%.
Þökk sé samþættri H2O geymslu er þetta mögulegt án vatnstengingar. Kæliviftur tryggja mjög jafnan hita og 3ja laga UV varið gler verndar dýrmætar steikurnar.
Hágæða kjöt þroskast við fullkomnar hreinlætisaðstæður í DryAged Master frá CASO Design þar til það hefur náð tilætluðum þroska, þökk sé samþættri virkni kolasíu, bakteríudrepandi UV ljóss og snjöllu loftflæði og eiga því skaðlegar bakteríur og sýklar ekki að ná fótfestu. Hægt er að læsa glerhurðinni með innbyggðri læsingu ef þess er óskað.
DryAged Master kemur með nokkrum grindum og hangandi krókum úr ryðfríu stáli. Með fylgihlutunum er til dæmis hægt að hengja stóra kjötbita á beini eða setja þá beint á eina af grindunum sem fylgja með.

Það helsta:

- Hágæða geymsluaðferð til þroskunar á kjötafurðum
- Þriggja laga UV varið gler
- **Antibacterial** UV lýsing
- **LED** lýsing sem hægt er að slökkva og kveikja á
- Einfalt og aðgengilegt stjórnborð með snertiskjá
- Burstað stál
- **Single-Zone** Eitt hitasvæði

Og allt hitt:

- Krókar og hillur fylgja
- Innbyggður kolafilter
- Hitastig breytilegt frá 12-14°C (þrep upp á eina gráðu)
- **Viftukæling** og **kælipressa** fyrir nákvæmt hitastig
- Læsing á hurð

Og það tæknilega:

- 63 Lítra kælirými
- Stærð H x B x D: 87,5 x 39,5 x 59,6 cm
- Innanmál í skáp H x B x D: 48 x 31 x 37 cm
- 140 W / 190kwh á ári
- Þyngd 41,4kg

Rafha
Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími: 588-0500
rafha@rafha.is
www.rafha.is