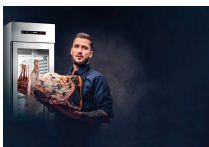


Übersicht

Reifeschrank Afinox Mekano Dry 700 Edelstahl – Dry Aging, 458 Liter, Glastür, Ozon

Afinox

Produktnummer: 7D070INV5A003



Beschreibung

Der **Afinox Mekano Dry 700** in Edelstahl ist ein **Reifeschrank für Dry Aged Beef**, Salumi und Käse – gebaut für Restaurants, Steakhouses und Metzgereien, die ihr Fleisch selbst reifen und damit einen echten Mehrwert verkaufen wollen. Mit **458 Litern Nutzinhalt** fasst er je nach Stück rund **40 bis 100 kg Fleisch** (Herstellerangabe).

Das Herz des Schrankes ist die **doppelte Steuerung**: Temperatur (**-2 bis +7 °C**) und **Luftfeuchtigkeit** werden getrennt geregelt, die Feuchte über eine eigene **Hygrometer-Sonde** im Innenraum. Die sanfte, gleichmässige Umluft (Luftleitblech, geformte Seitenwände) umströmt jedes Stück – so bildet sich die typische Kruste, während das Fleisch innen zart und saftig wird. Ein eingebauter **Ozonisator** desinfiziert den Innenraum laut Afinox wirksamer als herkömmliche UV-Lampen.

Die **dreifach verglaste, beheizte Glastür** beschlägt nicht und macht das Reifen zum Verkaufsargument: Am Gast vorbei platziert, verkauft der Schrank Ihr Côte de Bœuf schon vor der Bestellung. Innen und aussen ist der Schrank aus **Edelstahl AISI 304**, mit **90 mm Isolierung**, LED-Beleuchtung, Schloss, Türkontaktschalter und automatischer Abtauung mit Verdunstung des Kondenswassers. Das Kälteaggregat ist eingebaut (Monoblock) und arbeitet mit dem natürlichen Kältemittel **R290**.

Im Lieferumfang: **3 Edelstahlgitter GN 2/1** und ein **Hakenset** (Haltestange und 2 Haken). Zusätzliche Gitter, Fleischhaken-Kits, ein pH-Messgerät und eine Himalaya-Salzplatte finden Sie im Zubehör. Die Ausführung in Schwarz oder Corten-Braun gibt es als **Mekano Dry 700 RAL**; für grössere Mengen empfehlen wir den **Mekano Dry 1400** mit zwei Türen.

Wir beraten Sie gerne, welche Grösse und Ausführung zu Ihrem Betrieb passt – und rechnen mit Ihnen durch, wie schnell sich der Reifeschrank bezahlt macht. Lieferung, Inbetriebnahme und **Service durch unsere eigenen Techniker** aus Baar, Schweizweit. **Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns** – wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot.

Dokumente

- [Prospekt Afinox Mekano Dry \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Ausstattung:	Feuchteregelung mit Hygrometer-Sonde, LED-Beleuchtung, Ozonisator zur Desinfektion, Schloss
Farbe:	Edelstahl
Gerätetyp:	Standgerät
Gewicht kg brutto/netto:	174 / 153
Klimatische Klasse:	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Kältemittel:	R290
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	-2/+7
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	Gastronorm GN 2/1
Nutzhalt Liter:	458
Abtauung:	automatisch
Anschlussleistung:	130 W / 3.8 A
Isolierung mm:	90
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304
Türe:	Glas
im Lieferumfang enthalten:	3 Edelstahlgitter GN 2/1 und 1 Hakenset
Breite mm:	715
Tiefe mm:	867
Höhe mm:	2090