

Übersicht

Reifeschrank Afinox Mekano Dry 1400 Edelstahl – Dry Aging, 916 Liter, 2 Glastüren, Ozon

Afinox

Produktnummer: 7D140INV5A001



Beschreibung

Der **Afinox Mekano Dry 1400** in Edelstahl ist der grosse **Reifeschrank mit zwei Glastüren** und **916 Litern Nutzinhalt** – für Metzgereien, Steakhouses, Hotels und Caterer, die ganze Rücken, Hochrippen und Keulen gleichzeitig reifen. Zwei Türen bedeuten auch: Sie öffnen jeweils nur eine Hälfte und halten das Klima im Schrank stabil.

Temperatur (**-2 bis +7 °C**) und **Luftfeuchtigkeit** werden über die **doppelte Steuerung** getrennt geregelt, die Feuchte misst eine **Hygrometer-Sonde** direkt im Innenraum. Die sanfte Umluft trocknet die Oberfläche gleichmässig an, die natürlichen Enzyme machen das Fleisch zart und aromatisch. Der **Ozonisator** hält den Innenraum hygienisch – laut Afinox wirksamer als UV-Lampen.

Die **dreifach verglasten, beheizten Glastüren** bleiben klar, die **LED-Beleuchtung** macht den Schrank zur Verkaufsvitrine im Laden oder im Restaurant. Gebaut ist er aus **Edelstahl AISI 304** mit **90 mm Isolierung**, Schloss, Türkontaktschalter, automatischer Abtauung und eingebautem Kälteaggregat mit dem natürlichen Kältemittel **R290**.

Im Lieferumfang: **6 Edelstahlgitter GN 2/1** und **2 Hakensets**. Zusätzliche Gitter, das Fleischhaken-Kit 1400, ein pH-Messgerät und die Himalaya-Salzplatte gibt es als Zubehör. In Schwarz oder Corten-Braun erhalten Sie den Schrank als **Mekano Dry 1400 RAL**; für kleinere Mengen genügt der **Mekano Dry 700**.

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:	260 / 209
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:	916
Abtauung:	automatisch
Anschlussleistung:	175 W / 4 A
Isolierung mm:	90
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304
Türe:	Glas
im Lieferumfang enthalten:	6 Edelstahlgitter GN 2/1 und 2 Hakensets
Breite mm:	1466
Tiefe mm:	867
Höhe mm:	2090