

Übersicht

Reifeschrank Afinox Mekano Dry 700 Black / Corten Brown – Dry Aging, 458 Liter, Glastür

Afinox

Produktnummer: 7D070INV5A004



Beschreibung

Der **Afinox Mekano Dry 700** in **Schwarz (RAL 9005)** oder **Corten Matte Brown Metallic** ist der Reifeschrank für den Gastraum: Er reift Ihr **Dry Aged Beef** nicht nur zuverlässig, sondern setzt es auch in Szene. Andere RAL-Farben sind auf Anfrage möglich – geben Sie die gewünschte Farbe bei der Bestellung an. Die Farbe ist eine **Wrapping-Folie**, die Afinox ab Werk auf den Edelstahlschrank aufbringt – darunter steckt dasselbe Edelstahlgehäuse wie beim Edelstahlmodell.

Technisch entspricht er dem Edelstahlmodell: **458 Liter Nutzinhalt** für rund **40 bis 100 kg Fleisch** (Herstellerangabe), **-2 bis +7 °C**, **getrennte Regelung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit** mit eigener **Hygrometer-Sonde**, sanfte Umluft für eine gleichmässige Reifung und ein **Ozonisator** zur Desinfektion des Innenraums. Innen ist der Schrank aus **Edelstahl AISI 304**.

Die **dreifach verglaste, beheizte Glastür** bleibt auch in warmen Räumen frei von Kondenswasser, die **LED-Beleuchtung** rückt Rinderrücken, Côtelettes und Salumi ins richtige Licht. Gäste sehen, was gereift wird – und bestellen es. Dazu kommen **90 mm Isolierung**, Schloss, Türkontaktschalter, automatische Abtauung und ein eingebautes Kälteaggregat mit **R290**.

Im Lieferumfang: **3 Edelstahlgitter GN 2/1** und ein **Hakenset**. Passende Gitter, Fleischhaken-Kits und die Himalaya-Salzplatte finden Sie im Zubehör. Wer mehr reifen will, wählt den **Mekano Dry 1400** mit zwei Glastüren in denselben Farben.

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:	Corten Matte Brown Metallic, RAL special, Schwarz RAL 9005
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