

270-Grad-Sicht auf trockengereiftes Fleisch

von www.epta-deutschland.com

Epta, Mannheim, vertreibt in Deutschland exklusiv die Reifeschränke für Dry Aged Meat von Arredolnox. Nun hat der italienische Hersteller eine kompakte Variante für Fleischereien auf den Markt gebracht. Primeat Slim 40 mit 400 mm Länge und 668 mm Tiefe lässt sich auch auf kleinen Flächen aufstellen. Er fasst 40 kg Fleisch, das auf vier Einlegeböden verteilt werden kann. Zusätzlich sind auch Haken für größere Stücke erhältlich. Das Climacure-System kontrolliert und optimiert regelmäßig die Feuchtigkeit im Reifeschrank. Damit ist eine maximale Lebensmittelsicherheit garantiert. Ein ausgeklügeltes Ventilatorsystem sorgt für eine gleichmäßige Luftverteilung im Reifeschrank – für Fleischstücke mit einem Gewicht von fünf bis 13 kg.

Der Primeat ist darüber hinaus in den Varianten Caddy 80 und Exposé 80 erhältlich. Beide fassen bis zu 80 kg Fleisch. Der Clou: Der Exposé 80 ist von drei Seiten verglast, sodass Kunden eine 270-Grad-Sicht auf das Dry Aged Meat haben.

Die Fleischerei, 01.03.2018



Der Primeat Exposé 80 ist von drei Seiten verglast und bietet eine 270-Grad-Sicht auf das Dry Aged Meat. Epta - Bild: Epta