



FLEISCHER-HANDWERK

Epta

Dry Aged-Reifeschrank

Da nicht jeder über ausreichend Platz verfügt, um einen großen Reifeschrank für Dry Aged Meat aufzustellen, hat Arredolnox eine kompakte Variante entwickelt. Diese ist im Vertrieb von Epta Deutschland. Der Primeat® Slim 40 (400 mm lang, 668 mm tief) fasst 40 kg Fleisch, das auf vier Einlegeböden verteilt werden kann. Ferner sind Haken erhältlich, an denen sich größere Stücke aufhängen lassen. Die Climatouch®-Steuerung beinhaltet fünf voreingestellte Programme, das ClimACure-System kontrolliert und optimiert die Feuchtigkeit im Schrank regelmäßig. Ein ausgeklügeltes Ventilatorsystem sorgt für eine gleichmäßige Luftverteilung – für Fleischstücke mit einem Gewicht von 5 bis 13 kg. Der Primeat® ist zudem in den Varianten Caddy 80 und Exposé 80 erhältlich. Beide fassen bis zu 80 kg Fleisch und sind je 600 mm lang und tief. Der Exposé 80 ist von drei Seiten verglast, sodass Kunden eine 270°-Sicht auf das Fleisch haben. www.epta-deutschland.com

