

DRY AGED MEAT

Epta vertreibt in Deutschland exklusiv die Reifeschränke für Dry Aged Meat von ArredolnoX. Da jedoch nicht jedes Restaurant über ausreichend Platz verfügt, um einen großen Reifeschrank aufzustellen, hat der italienische Hersteller eine kompakte Variante entwickelt.

Primeat Slim 40 mit 400 Millimetern Länge und 668 Millimetern Tiefe lässt sich auch auf kleiner Fläche aufstellen. Er fasst 40 Kilogramm Fleisch, das auf vier Einlegeböden verteilt werden kann. Zusätzlich sind auch Haken erhältlich, an denen sich größere Stücke aufhängen lassen. Die sogenannte Climatouch-Steuerung beinhaltet fünf voreingestellte Programme und das ClimACure-System kontrolliert und optimiert regelmäßig die Feuchtigkeit im Reifeschrank. Damit ist eine maximale Lebensmittelsicherheit garantiert. Ein Ventilatorsystem sorgt für eine gleichmäßige Luftverteilung im Reifeschrank – für Fleischstücke mit einem Gewicht von fünf bis 13 Kilogramm.

Der Primeat ist darüber hinaus in den Varianten Caddy 80 und Exposé 80 erhältlich. Beide fassen bis zu 80 Kilogramm Fleisch und sind jeweils 600 Millimeter lang und tief. Der Clou: Der Exposé 80 ist von drei Seiten verglast, sodass Gäste eine 270-Grad-Sicht auf das Dry Aged Meat haben.

www.epta-deutschland.com

Geschrieben am: 16.10.2017



Der kompakte Primeat Slim 40 von ArredolnoX findet auch auf kleinem Raum Platz / Foto: Epta