



-3°+35°



AL4S/FC

7 717,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

FR Armoire de maturation dry aging pour viande 850 Lit. ventilée, 1 porte, 20xGN 2/1

- En dotation: 3 paires de glissières + 4 crochets + 2 grilles en acier inoxydable 2/1, pour maturation viande.

NL Rijpingskast dry aging voor vlees 850 liter geventileerd, 1 deur 20x GN 2/1

- Standaard toebehoren: 3 paar geleiders + 4 vleeshaken + 2 roestvrijstalen roosters 2/1, voor vleesrijping.

DE Reifeschrank 850 Liter, belüfteten, 1 Tür 20x GN 2/1

- Lieferumfang: 3 paar führungen + 4 FleischgehangeSchienen + 2 Gitter 2/1 aus Edelstahl, für die Fleischreifung.



-3°+35°



AL4S/FGC

8 445,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

FR Armoire de maturation dry aging pour viande 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée, 20xGN 2/1

- Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox.

- 3 paires de glissières + 4 crochets + 2 grilles en acier inoxydable 2/1, pour maturation viande.

NL Rijpingskast dry aging voor vlees 850 liter geventileerd, 1 glazen deur 20x GN 2/1

- Glazen deur "thermopane", met roestvrijstalen frame.

- 3 paar geleiders + 4 vleeshaken + 2 roestvrijstalen roosters 2/1, voor vleesrijping.

DE Reifeschrank 850 Liter, belüftet, 1 Glastür 20x GN 2/1

- Glastür "thermopane", mit Edelstahlrahmen.

- 3 paar führungen + 4 FleischgehangeSchienen + 2 Gitter 2/1 aus Edelstahl, für die Fleischreifung.



-3°+35°



AL4S/FF

9 137,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

FR Armoire de maturation fermenting aging pour fromages 850 Lit. ventilée, 1 porte, 20x GN 2/1

- Avec humidificateur

- 8 paires de glissières + 8 grilles en plastique 2/1, pour fromages

NL Rijpingskast fermenting aging voor kazen 850 liter geventileerd, 1 deur 20x GN 2/1

- Met luchtbevochtiger

- 8 paar geleiders + 8 plastic roosters 2/1, voor kaas.

DE Reifeschrank 850 Liter, belüfteten, 1 Tür 20x GN 2/1

- Mit Luftbefeuchter

- 8 Paar führungen + 8 Kunststoffgitter 2/1, für Käse



-3°+35°



AL4S/FGF

9 870,00 EUR

mm : 790x1095xh2025 kW : 0,7 230/1N 50Hz

FR Armoire de maturation fermenting aging pour fromages 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée, 20x GN 2/1

- Porte vitrée "thermopane", avec cadre en acier inox.

- Avec humidificateur.

- 8 paires de glissières + 8 grilles en plastique 2/1, pour fromages

NL Rijpingskast fermenting aging voor kazen 850 liter geventileerd, 1 glazen deur 20x GN 2/1

- Glazen deur "thermopane", met roestvrijstalen frame.

- Met luchtbevochtiger

- 8 paar geleiders + 8 plastic roosters 2/1, voor kaas.

DE Reifeschrank 850 Liter, belüftet, 1 Glastür 20x GN 2/1

- Glastür "thermopane", mit Edelstahlrahmen.

- Mit Luftbefeuchter.

- 8 Paar führungen + 8 Kunststoffgitter 2/1, für Käse

