RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES
ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE
MEAT DRY AGING CABINETS

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

MEKANO DRY

- **Temperatuurcontrole en echte controle van de relatieve vochtigheid. (met RV – voeler, 60 à 65%RV)**
- **Speciaal luchtgeleiding-systeem voor een perfecte luchtbeweging.**
- **Ozon luchtreiniger helpt pH van het vlees onder controle houden. (bacteriegroei inperken, geen pH-meter)**
- **40 tot 100kg laadcapaciteit, voor 35 tot 120 dagen.**
- **Goede zichtbaarheid, glasdeurversie met ledverlichting, vleeshaken-kit.**
- **Goede zichtbaarheid, glasdeurversie met ledverlichting, vleeshaken-kit.**
- **Dankzij goede verhouding waardestijging /gewichtsverlies terugverdientijd < 1 jaar.**
- Bestaat in 700 liter (1 glasdeur) of in 1400 liter (2 glasdeuren), optie buitenkant verlakt (zwart of Corten-staal look) of op vraag eventueel met volle RVS deuren.

- **Régulation de température et vraie régulation d'humidité relative (avec sonde HR, 60 à 65%HR)**
- **Système spécial de gainage d'air pour un mouvement d'air parfait.**
- **Aseptiseur ozone aide à maitriser le pH de la viande. (limiter la prolifération des bactéries, pas de sonde pH)**
- **Capacité de chargement 40 à 100kg, pour 35 à 120 jours.**
- **Goede zichtbaarheid, glasdeurversie met ledverlichting, vleeshaken-kit.**
- **Bonne visibilité, versions vitrées avec éclairage LED, kit barre à dent.**
- **Grâce à un bon rapport gain de valeur/perte de poids : retour sur investissement < 1 an.**
- Existe en 700 litres (1 porte vitrée) ou en 1400 litres (2 portes vitrées), option extérieur laqué (noir ou finition « acier Corten look) ou sur demande éventuellement avec portes pleines en inox.

- **Temperature control and real humidity control. (with RH probe, 60 à 65%RH)**
- **Special air distribution system for a perfect air flow.**
- **Ozone sanitizer helps to control the meat pH. (limit bacteria growth, no pH-probe)**
- **40 to 100kg of loading capacity, for 35 to 120 days.**
- **Good visibility, glass door version with LED lighting, meat hook kit.**
- **Because of a good value increase /weight loss - balance: return on investment < 1 year.**
- Available in 700 liter (1 glass door) or in 1400 liter (2 glass doors), option outside painted in colour (black or Corten steel look) or on request eventually with solid stainless steel doors.



MEKANO DRY **A70DRY/1MV C**



C: zwart/noir/black RAL 9005 of Corten - look: cf. acier Corten steel/staal RAL 8004
***:** incl.kit hangbaar/ barre à viande/meat hook kit
****:** incl. 2 kit hangbaar/ barre à viande/meat hook kit

RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES - ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE - MEAT DRY AGING CABINETS : MEKANO DRY										
TYPE	STOCK	KG					L	EXT mm	W	EXCL
A70DRY/1MV	8 WK	124	1		3*	-2/+7°C	460	733 X 867 X 2090	130	€ 7.628
A140DRY/2MV	8 WK	223	2		6**	-2/+7°C	920	1466 X 867 X 2090	175	€ 10.832
A70DRY/1MVC	8 WK	133	1		3*	-2/+7°C	460	733 X 867 X 2090	130	€ 8.986
A140DRY/2MVC	8 WK	223	2		6**	-2/+7°C	920	1466 X 867 X 2090	175	€ 12.191

CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES
ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE
MEAT DRY AGING CABINETS

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

MEKANO DRY INOX

