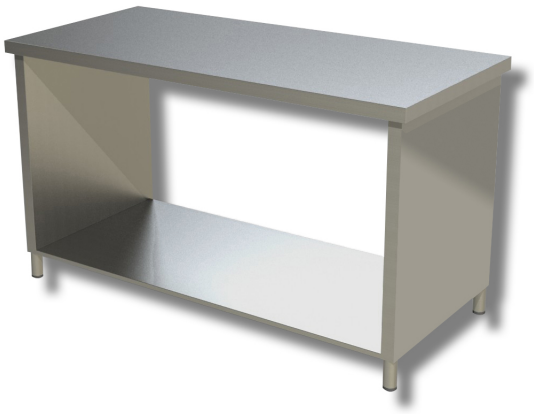
Kabeljau: 38220759

Edelstahltisch mit Seitenwänden an der Tischplatte, Tiefe 60 cm, 40 × 60 cm



Beschreibung

Die Reifeschränke sind professionelle Kühlschränke, die für die Reifung von Fleisch vorgesehen sind.

Was ist die Reifung?

Die Reifung ist ein Reifungsprozess des Fleisches, bei dem Temperatur und Luftfeuchtigkeit genutzt werden, um das Fleisch zarter und saftiger zu machen. Sie wird vor allem bei hochwertigen Fleischstücken angewendet, deren Geschmack durch diesen Vorgang besonders zur Geltung kommt.

Der Reifungsprozess von Fleisch

Die Reifung ist ein natürlicher biochemischer Prozess, der bei Fleisch aus den Skelettmuskeln von Tieren stattfindet. Der Muskel ist zwar besonders zäh, aber auch sehr schmackhaft; dank der Reifung wird das Fleisch zarter und sein Geschmack intensiver, wodurch es genießbar wird und einen hervorragenden Geschmack erhält. Das gereifte Fleisch wird je nach Art und Teilstück des Fleisches für einen Zeitraum von 10 bis zu mehreren Tagen im Kühlschrank gelagert. Die Temperatur liegt zwischen 0 °C und +4 °C.

Eigenschaften von Reifeschränken

Reifeschränke sind Kühlschränke, die mit einem Thermostat ausgestattet sind, um die für den Trocknungs- und Reifungsprozess am besten geeignete Temperatur und Luftfeuchtigkeit einzustellen.

Sowohl die Außen- als auch die Innenkonstruktion besteht aus Edelstahl, einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material. Die Fronttür kann entweder blind oder verglast sein; im letzteren Fall eignet sich der Schrank auch als Vitrine, in der das reifende Fleisch sichtbar ist.

Die Größe variiert, von zwei bis zu vier Einlegeböden. Die Kühlung erfolgt durch Umluft, wobei ein internes Gebläse die Temperatur gleichmäßig verteilt, um alle Wurstwaren im Inneren auf dem gleichen Reifegrad zu halten.

Weitere Merkmale der Reifeschränke sind:

- ein Temperatureinstellbereich von -2 °C bis +10 °C;
- Feuchtigkeitsregelungsbereich von 40 % bis 90 %;
- Fassungsvermögen bis zu 1365 Liter;
- automatische Abtauung mit elektrischem Heizelement;
- UV-LED-Desinfektionslampe;
- Kondensatauffangwanne;
- Touchscreen-Bedienfeld;
- WLAN-Modul für die Fernsteuerung.

All diese Optionen können je nach gewähltem Modell variieren.

So reinigen Sie Reifeschränke

In Reifeschränken wird rohes Fleisch über längere Zeiträume gelagert. Viele Modelle sind mit einer keimtötenden Lampe ausgestattet, die eine bakterielle Kontamination verhindert. Zusätzlich zu dieser Funktion empfiehlt es sich, den Innenraum des Fleischkühlschranks mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem normalen, milden Küchenreiniger zu reinigen.

Reifeschränke bei Ristoattrezzature

In unserem Katalog finden Sie Reifeschränke in verschiedenen Ausführungen, mit unterschiedlichen Größen und Funktionen.

Alle Reifeschränke sind mit dem CE-Zeichen versehen.

. 100 % in Italien hergestelltes Produkt.

Abmessungen

Außenmaße	400x600x850 mm