DRY-AGE
Fleischreifeschrank mit speziellen Salzsteinen

FRSF1GT

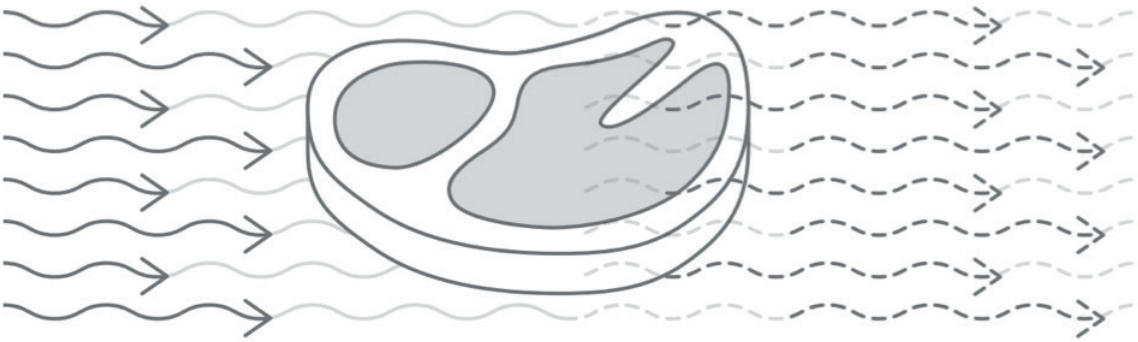
FRSF2GT

FRSF78GT

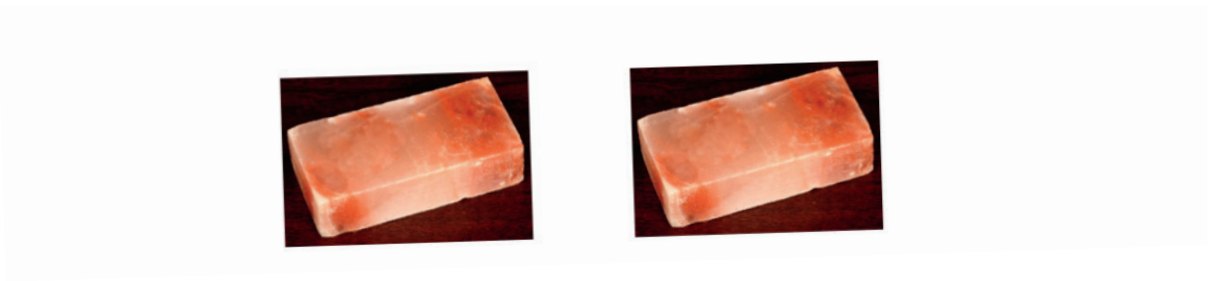
Aus wissenschaftlicher Sicht sind die Zubereitungstechniken und die Enthärtung das zentrale Thema und Hauptanliegen der molekularen Gastronomie. Sobald die Tiere geschlachtet werden, beginnt das Fleisch steif zu werden (für Rind beträgt dieses Zeitfenster 24 Stunden). Diese Verhärtung wird als Rigor mortis – die sogenannte Leichenstarre – bezeichnet und dauert mehrere Tage (zehn Tage bei Rind). Indem wir Rind und Fleisch reifen lassen, können wir das Problem zu 80 % auf einfache Weise lösen. Das Prinzip der Trockenreife-Kühlvitrine besteht darin, das Fleisch bei einer konstanten Temperatur von 1 °C und 70 ± 10 % Luftfeuchtigkeit an einem geruchlosen und sauberen Ort aufzubewahren.
Ändert sich die Temperatur oder wird es wärmer (siehe Display), führt dies zum Verderb des Fleisches. Gleiches gilt bei einem Temperaturabfall auf unter 0 °C. Das Fleisch gefriert, sodass der Reifeprozess aufgehalten wird. Wir haben beobachtet, dass die Veränderungen im Prozess der Trockenreifung folgende Ergebnisse beeinflussen: Das Äußere des Fleisches bildet durch die Enzyme eine dunkelbraune feste Oberfläche aus. Im Inneren des Fleisches steigt der Enzymanteil weiter, wodurch das Fleisch seine Feuchtigkeit verliert und leichter wird. Dies beeinflusst den Geschmack des Fleisches.
Andererseits sorgen die Enzyme im Muskelgewebe während der Trockenreife dafür, dass das Fleisch heller wird und somit weicher.

Das Fett im Fleischkern ist ein nützlicher Energiespender und das Fleisch hilft dabei, den Proteinbedarf des menschlichen Körpers zu decken. Der Cholesteringehalt ist niedrig und der Geschmack des Fleisches ist unglaublich.
Die Trockenreife-Kühlvitrine hat die Funktion, das Fleisch in einer gesunden Umgebung aufzubewahren, in der es keine Bakterien produziert. Dadurch kann es auf köstliche Art und Weise serviert werden. Um Produkte des alltäglichen Bedarfes gesund und frisch zu halten, muss der Kunde die leere Vitrine einen Tag vor der geplanten Verwendung auf eine Kühlschranktemperatur von 1 °C bis 4 °C absinken lassen. Frost oder alte Speisen führen nicht zur gewünschten und gesunden Qualität und stellen außerdem die Gefahr des Verderbs dar.
Wenn wir nach dem Reifeprozess das Fleisch zu uns nehmen möchten, ist dieses erwartungsgemäß hell, weich, von angenehmer Konsistenz und gutem Geschmack. Wenn Sie die äußere dunkle und braune Schicht aufschneiden, sehen Sie innen das rote, frische Fleisch. Zum jetzigen Zeitpunkt ist dieser Teil des Fleisches geschmacksintensiver, gesünder und einfach köstlich. Diesen Teil des Fleisches kann man als eines der schmackhaftesten Lebensmittel bezeichnen.

Unsere spezielle Salzwand ist ausschlaggebend für den Reifeprozess von feinem Rind. Dadurch erzeugen wir das zarte Fleisch und den köstlichen, komplexen Geschmack, der im Laufe der Zeit entsteht. Die besonderen konservierenden Eigenschaften des Salzes stammen von seiner einzigartigen molekularen Struktur, die aus konzentrierten, dynamisch geladenen Atomen besteht, welche in das Fleisch und andere Lebensmittel eindringen, um Feuchtigkeit zu entziehen und das Wachstum von Mikroben einzudämmen, die ein Verderben des Lebensmittels begünstigen.



SALZ REIN - FEUCHTIGKEIT RAUS



Während dem Fleisch die Feuchtigkeit entzogen wird, dringen gleichzeitig die Salzpartikel in das Fleisch ein und sorgen dafür, dass die erwünschten Bakterien Geschmack bilden und das Fleisch am Verderben hindern.

Dieser langsame Prozess wird Fleisch-Osmose genannt und verändert die Qualität des Fleisches.

Trockenreife-Kühlvitrinen mit Himalajasalz werden in vier unterschiedlichen Größen konstruiert und hergestellt. Diese Kühlvitrine verfügt über ein Bedienfeld zur Feuchtigkeits- und Temperatursteuerung.

Um die Temperatur der Kühlvitrine zu steuern, befolgen Sie bitte die Bedienungsanleitung für das Touch-Bedienfeld oder Standard-Bedienfeld.

Bedienfeld für relative Luftfeuchtigkeit:

Um die relative Luftfeuchte zu steuern, nutzen Sie das DIXELL Humidity Control Panel.

A Touch-Bedienfeld (siehe Touch-Bedienfeld).

B Bedienfeld für relative Luftfeuchtigkeit:

SET um die Feuchtigkeitseinstellung anzuzeigen oder zu ändern.

Erhöht den Einstellwert

Reduziert den Einstellwert

A Power zeigt an, dass die Kühlvitrine an den Netzstrom angeschlossen ist.

B Die Taste ON/OFF (ein/aus) schaltet die Kühlvitrine ein oder aus.

C Bedienfeld für relative Luftfeuchtigkeit

SET um die Feuchtigkeitseinstellung anzuzeigen oder zu ändern.

Erhöht den Einstellwert

Reduziert den Einstellwert

D Dixell-Bedienfeld zur Temperatursteuerung

ALARME UND ERKLÄRUNGEN ZUM BEDIENFELD FÜR RELATIVE LUFTFEUCHTIGKEIT

AL: Alarm bei niedriger Luftfeuchtigkeit.
Führen Sie das manuelle Enteisen durch. Falls die Feuchtigkeit sich nach dem Enteisen nicht ändert, kontaktieren Sie den Kundendienst.

AH: Alarm bei hoher Luftfeuchtigkeit.
Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist.
Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Wichtige Hinweise, die während der Verwendung und der Installation zu beachten sind

I. Das Fleisch muss so positioniert werden, dass die Luftzirkulation um das Produkt herum gewährleistet ist.
II. Installieren Sie die Kühlvitrine an einem Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.
III. Zur optimalen Leistung der Kühlvitrine darf die Umgebungstemperatur bei maximal 32 °C liegen.
IV. Die Kühlvitrine muss mindestens 10 Stunden leer in Betrieb sein, bevor Fleisch hineingehängt wird. Hängen Sie das Fleisch erst in das Gerät, wenn die eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.
V. Nach dem Einhängen des Fleisches sollte die Tür erst dann geöffnet werden, wenn der Trockenreifezyklus beendet ist.
VI. Reinigen Sie die Salzblöcke regelmäßig einmal pro Monat. Verwenden Sie ein nasses, warmes Tuch und reinigen Sie die Oberfläche der Blöcke sorgfältig.

WICHTIGE WARNUNG:
DIE EINSTELLUNG DER DIGITALEN PARAMETER WURDE SO VORGENOMMEN, DASS DIE EINHEIT BESTMÖGLICH ARBEITET. VERÄNDERN SIE DIE PARAMETER-EINSTELLUNGEN NICHT, EINE EINFACHE ÄNDERUNG DER TEMPERATUR HINGEGEN IST ERLAUBT. DIE PARAMETER-EINSTELLUNGEN ZU VERÄNDERN, KANN EINEN SCHWERWIEGENDEN LEISTUNGSABFALL UND MASSIVE PROBLEME INNERHALB DER EINHEIT VERURSACHEN.

Bedienungsanleitung CK Digitalanzeige

Ändern Sie niemals die Luftfeuchtigkeit des Schranks.

Für einen optimalen Betrieb des Schranks wurden die Innentemperatur- und Luftfeuchtigkeitseinstellung im Werk vorgenommen. Bitte nicht eingreifen.

Wichtiger Hinweis: Das digitale Thermometer wird gesperrt, wenn 60 Sekunden lang keine Aktion ausgeführt wird .

Halten Sie eine beliebige Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Sperre aufzuheben .

Ermöglicht das Ein- und Ausschalten der Energie im Kühlschrank. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Im Programmiermodus wird zwischen Parametercodes umgeschaltet oder der angezeigte Wert erhöht.

Im Programmiermodus wird zwischen Parametercodes umgeschaltet oder der angezeigte Wert verringert.

SET Es wird verwendet, um den Einstellwert anzuzeigen, zu ändern oder im Programmiermodus Parameter zu ändern.

LEDs UND ERKLÄRUNG

: On/Stand-by-LED.

Kompressor-LED. Leuchtet, wenn der Kontakt eingeschaltet ist. Blinkt, wenn die Vorgabe geändert wird oder der Kontakt sich zum Einschalten vorbereitet.

Defrost-LED. Leuchtet, wenn Defrost aktiviert ist.

Verdampfer-LED. Leuchtet, wenn Verdampfer-Lüfter aktiviert ist.

°C Grad Celsius-LED. Leuchtet, wenn die Messung mit Grad Celsius erfolgt

Befeuchtung aktiv

Trocknung aktiv

Heizung aktiv

Digital-Alarm steht an

Schranktür offen

ALARME:

Alle Alarme werden in der unteren Zeile des Hauptbildschirms angezeigt. Ändern sich abwechselnd.

LISTE AKTIVE ALARME
Alle aktiven Alarme werden unter MENU_SERVICE_ALARMS aufgelistet.

PROBE FAILURE: Alarm Sensorfehler: Falscher Sensor gewählt oder Sensor falsch angeschlossen.

"Probe 1 failure" : Fehler Kabinensensor. Überprüfen Sie die Anschlüsse des Kabinensensors. Wenn das Problem weiterhin besteht, Kundendienst kontaktieren.

"Probe 2 failure" : Fehler Feuchtigkeitssensor. Überprüfen Sie die Anschlüsse des Feuchtigkeitssensors. Wenn das Problem weiterhin besteht, Kundendienst kontaktieren.

"Probe 3 failure" : Fehler Verdampfer-Sensor. Überprüfen Sie die Anschlüsse des Verdampfer-Sensors. Wenn das Problem weiterhin besteht, Kundendienst kontaktieren.

„**LOW TEMPERATURE**" Alarm Untertemperatur. Ursachen: Temperaturfühler ausgefallen. Überprüfen Sie den Temperatursollwert des Schranks. Temperatursollwert darf nicht zu niedrig sein. Kundendienst kontaktieren. Schrank angemessen befüllen. Die Luftzirkulation muss ordnungsgemäß gewährleistet sein. Die Außenumgebung sollte nicht extrem kalt sein. Auf dem Bedienfeld erscheint ein Symbol, das angibt, welcher Fühler ausgefallen ist. Fühler überprüfen. Digital-Temperaturregler ausgefallen. Kundendienst kontaktieren

„**HIGH TEMPERATURE**" Alarm Übertemperatur. Beim Befüllen des Geräts können die Luftkanäle zugedeckt worden sein. Halten Sie sich beim Befüllen des Geräts an die Bedienungsanleitung.
Verdampfer-Lüfter ausgelöst. Digitale Parameter verstellt. Kundendienst kontaktieren.
Die Temperatur kann steigen, wenn die Tür offen ist. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Tür geschlossen ist, sollte Ihr Gerät nach 60 Minuten die gewünschte Temperatur erreichen, wenn es leer ist. Das Gerät wurde zunächst mit Produkten befüllt, die ohne Kühlung Wärme abgeben. Wenn bei unserem Produkt ein Problem auftritt, werden die Lüfter abgeschaltet, wenn die Temperatur der Kabine bis zu einem gewissen Grad liegt, damit die Speisen nicht verderben. Wenn das Gerät mit heißem Material befüllt ist, bevor es sich gekühlt hat, werden sich die Lüfter nicht einschalten und die Kabinentemperatur wird nicht senken. Stellen Sie daher sicher, dass sich das Gerät vor dem Befüllen auf dem gewünschten Niveau befindet.

„**LOW HUMIDITY ALARM**" Alarm niedrige Luftfeuchtigkeit. Überprüfen Sie die Schranktür. Stellen Sie sicher, dass der Temperatursollwert im Bereich von 0/+5°C liegt. Verdampfer-Lüfter überprüfen. Verdampfer-Lüfter muss parallel zum Verdichter arbeiten. Die Außenumgebungstemperatur sollte nicht zu hoch und zu niedrig sein. Die optimale Umgebungstemperatur liegt im Bereich von +20 °C und +30 °C.

„**HIGH HUMIDIY ALARM**" Alarm hohe Luftfeuchtigkeit. Überprüfen Sie die Schranktür. Stellen Sie sicher, dass der Temperatursollwert im Bereich von 0/+5°C liegt. Verdampfer-Lüfter überprüfen. Verdampfer-Lüfter muss parallel zum Verdichter arbeiten. Die Außenumgebungstemperatur sollte nicht zu hoch und zu niedrig sein. Die optimale Umgebungstemperatur liegt im Bereich von +20 °C und +30 °C.

POWER FAILURE / MULTIFUNCTION ALARM : Alarm Stromausfall. Wenn die Stromversorgung des Systems unterbrochen wird, wird ein Alarm ausgelöst.
Kundendienst kontaktieren.

DOOR OPEN ALARM : Alarm Türschalter. Wenn die Tür länger als 1 Minute geöffnet bleibt, ertönt der Alarm. Der Alarm wird gelöscht, wenn Sie die Tür schließen. Wenn der Alarm weiterhin besteht, überprüfen Sie die Türschalteranschlüsse. Wenn der Alarm weiterhin besteht, Kundendienst kontaktieren.

CONDENSER OVERHEATED : Zeigt an, dass der Temperaturwert des Verflüssiger-Sensors den ersten kritischen Punkt erreicht hat. Bitte ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie den Kondensator. Warten Sie 30 Minuten und starten Sie Ihr Gerät neu. Wenn der Alarm weiterhin besteht, Kundendienst kontaktieren.

COMPRESSOR BLOCKED : Zeigt an, dass der Temperaturwert des Verflüssiger-Sensors den oberen Grenzwert erreicht hat. In diesem Fall wird der Kompressor deaktiviert und die Stromversorgung des Geräts abgeschaltet. Verflüssiger überprüfen, ggf. reinigen. Warten Sie 60 Minuten und starten Sie Ihr Gerät neu. Wenn diese Alarme weiterhin bestehen, Kundendienst kontaktieren. **Diese beiden Alarme können auch auftreten, wenn die Umgebungstemperatur zu hoch ist. Bitte stellen Sie in diesen Fällen die Belüftung der Arbeitsumgebung sicher. Wenn auf diese Alarme nicht reagiert wird, erlischt der Garantieanspruch für Schäden am Kompressor.**

WICHTIGER HINWEIS:
DIGITALE BEDIENFELDER SIND WERKSEITIG SPEZIELL FÜR DAS PRODUKT EINGESTELLT. ÄNDERN SIE KEINEN PARAMETER DES BEDIENFELDS AUSSER DER EINSTELLUNG DER INNENTEMPERATUR. ANDERNFALLS KANN SICH DIE LEISTUNG DES GERÄTS VERRINGERN ODER PROBLEME AUFTAUCHEN.

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0