

**Correspondentieadres:**

Trompet 18 A
2907 GD Capelle a/d IJssel
Mobiel : +31(0)6 518 361 16
Privé : +31(0)10 44 24 331
Fax : +31(0)10 45 80 501
E-mail : info@vanweelkoeltechniek.nl
Internet: www.vanweelkoeltechniek.nl

Bankrelaties:

Rabobank Nieuwerkerk-Moordrecht
rek. : 3452.00.543
IBAN : NL22 RABO 0345 2005 43
BIC : RABONL2U
K.v.K. : 29047121
BTW : NL0620.98.688.B01

Capelle aan den IJssel, 21-11-2013

Utilisation du Dry Age Cabinet :

Modèle 20 BAS NTN W.V-03. 1,2 fluide frigorigène neutre pour l'environnement, propane R600 et 3 portes. Fluide frigorigène neutre pour l'environnement R134a. Tension 220-240V.50Hz

Ces modèles ont été mis au point par nos soins, en collaboration avec les spécialistes de Dry Age, et sont destinés à la maturation et au conditionnement de la viande.

Outre l'aspect visuel, nous avons également adapté :

- 1- Le système de circulation de l'air
- 2- Le système de refroidissement
- 3- Le système de commande

Ainsi, le logiciel de commande de l'armoire a été revu pour convenir à ce processus de maturation. La fonction de thermostat a été adaptée sur le plan thermique, afin de permettre la progression de la maturation. Si le thermostat devait ne plus fonctionner correctement, vous pouvez nous en commander un nouveau, en précisant le numéro de votre armoire Dry Age. Nous veillerons à ce que le logiciel soit configuré selon les mêmes paramètres.

Les paramètres choisis par nos soins reposent sur les connaissances et l'expérience en techniques de réfrigération, ainsi que sur l'expertise de spécialistes en viande. La liste de paramètres ci-jointe vous en donnera un aperçu.

Le système est dès le départ intégralement configuré et a été testé au préalable, pour vous permettre d'utiliser immédiatement votre Dry Age Cabinet.

Grâce aux études approfondies et à notre vaste expérience sur le sujet, la configuration de base telle qu'elle vous est fournie devrait vous permettre d'obtenir un résultat optimal. Toute modification de ces paramètres peut dès lors avoir des conséquences néfastes sur le processus de maturation. Pour de plus amples informations à ce sujet, rendez-vous sur <http://www.vanweelkoeltechniek.nl/Dryagecabinets/Dryagecabinetsenglish.aspx>

Toutefois, nous restons bien évidemment ouverts aux suggestions de nos clients. N'hésitez donc pas à nous faire part de vos impressions ou remarques.

Règles à suivre pour une utilisation correcte et durable.

Lors du nettoyage de l'appareil, toujours débrancher l'alimentation électrique.

Maintenir les portes fermées pour garantir une bonne avancée du processus.

Installer l'armoire à min. 6 cm du mur, en raison du dégagement de chaleur causé.

Maintenir la grille à l'avant bien dégagée.

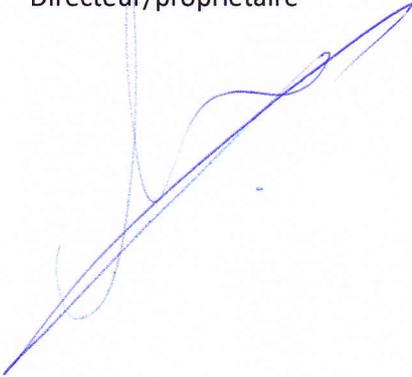
Dépoussiérer régulièrement le condenseur, à l'arrière de l'armoire. Contrôler en regardant à travers celui-ci.

Nous espérons que votre Dry Age Cabinet apportera une belle plus-value à votre entreprise et vous souhaitons beaucoup de succès avec celui-ci !

Bien à vous,

Aad van Weel

Directeur/propriétaire

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Aad van Weel', written over the typed name. The signature is fluid and cursive, starting with a large 'A' and ending with a long horizontal stroke.