



Correspondentieadres:
Trompet 18 A
2907 GD Capelle a/d IJssel
Mobiel : 06 518 361 16
Privé : 010 44 24 331
Fax : 010 45 80 501
E-mail : weel@euronet.nl

Bankrelaties:
Rabobank
Nieuwerkerk-Moordrecht
rek. : 3452.00.543

K.v.K. : 29047121
BTW : NL0620.98.688.B01

Capelle aan den IJssel, 29-04-11

Gebruik Dry Age Cabinet:

Kast model 20 BAS NTN W.V-03. 1,2 en 3 deurs. 220-240V.50Hz koelmiddel milieu neutraal R134a.

Deze modellen zijn door ons en in samenwerking met Nice to Meat aangepast, voor het rijpen en conditioneren van vleesproducten.

Buiten het visuele aspect is door ons aangepast:

- 1- de luchtcirculatie
- 2- de koeling
- 3- de besturing

De besturing is ook softwarematig aangepast. De thermostaatfunctie is thermisch aangepast, zodat het proces voortgang heeft. Mocht de thermostaat defect raken, bestel dan met opgave van het kast- nummer een vervangende. Wij dragen er dan zorg voor dat deze software wordt aangepast en de parameters weer kloppen.

De parameter instellingen zoals door ons gekozen zijn gebaseerde op koeltechnische kennis en ervaring als ook de expertise van Nice To Meat. De bijgeleverde parameterlijst geeft hier een weergave van.

Alles is reeds ingesteld. De Dry Age Cabinet is getest en u kunt hem gewoon in gebruik nemen.

Gezien het langdurige onderzoek en de vele ervaring gaan wij er van uit met de huidige configuratie het best haalbare resultaat te hebben bereikt. Wijzigen in de parameterreeksen kunnen dan ook het proces zeer nadelig beïnvloeden.

Echter wij staan altijd open voor suggesties van de klant. Feedback is dus altijd welkom.

Regels voor goed en duurzaam gebruik.

Bij schoonmaken altijd de voeding uitschakelen.

Deuren gesloten houden i.v.m. voortgang van het proces.

Kast achterkant +/- 6 cm. van de wand afhouden i.v.m. warmteafgifte.

Voorzijde rooster vrijhouden.

De condensor aan de achterzijde stofvrij houden. Dit controleren door er doorheen te kijken.

Wij hopen dat het dry-age cabinet een aanwinst voor uw bedrijfsvoering is en wensen u dan ook veel succes.

Hoogachtend,

Aad van Weel

Directeur/ eigenaar

