



**Kantoor:**  
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, den 29.04.2011

Gebrauch des Dry-age-Schranks:

Schrankmodell 20 BAS NTN W.V-03.

220-240 Volt 50Hz

Kältemittel umweltneutral R134A

Dieser Schrank wurde von uns und in Zusammenarbeit mit Nice to Meat zur Reifung und Konditionierung von Fleischprodukten angepasst.

Außer dem visuellen Aspekt haben wir Folgendes angepasst:

- 1- die Luftzirkulation
- 2- die Kühlung
- 3- die Steuerung.

Auch die Software der Steuerung wurde modifiziert. Die Thermostatfunktion wurde thermisch angepasst, damit die Kontinuität des Prozesses gewährleistet ist. Sollte ein Defekt am Thermostat auftreten, kann unter Angabe der Schranknummer ein Ersatzthermostat bestellt werden. Wir sorgen dann dafür, dass diese Software angepasst wird und die Parameter wieder stimmen.

Die von uns gewählten Parametereinstellungen basieren auf Kenntnissen und Erfahrungen aus dem Bereich der Kühltechnik sowie auf dem Fachwissen von Nice To Meat. In der mitgelieferten Parameterliste sind die Parameter aufgeführt.

Alle Parameter sind bereits eingestellt und der Schrank wurde getestet. Sie können ihn sofort in Gebrauch nehmen.

Auf der Grundlage unserer langjährigen Untersuchungen und umfangreichen Erfahrungen gehen wir davon aus, dass wir mit der heutigen Konfiguration das optimale Ergebnis erzielt haben. Durch Änderungen in den Parameterreihen kann der Prozess daher erheblich beeinträchtigt werden.

Vorschlägen seitens unserer Kunden stehen wir jedoch immer offen gegenüber. Eine Rückkopplung ist also immer willkommen.



Vorschriften für ordnungsgemäße und dauerhafte Nutzung.

Bei Reinigungsarbeiten immer die Stromspeisung ausschalten.

Im Hinblick auf die Kontinuität des Kühlprozesses die Türen geschlossen halten.

Den Schrank wegen der Wärmeabgabe im Abstand von +/- 6 cm von der Wand aufstellen.

Das Gitter von der Vorderseite muss frei bleiben.

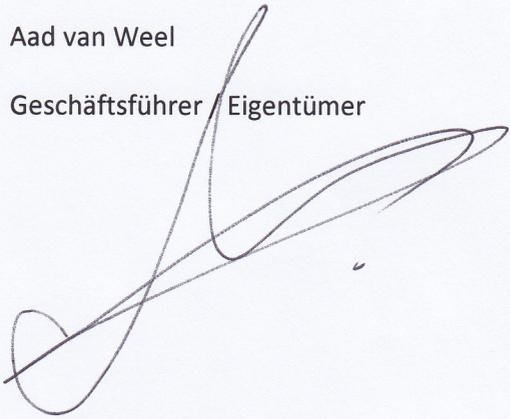
Den Kondensator an der Rückseite staubfrei halten (zur Kontrolle hindurch hindurchschauen).

Wir hoffen, dass der Dry-age-Schrank ein Zugewinn für Ihre Betriebsführung ist und wünschen Ihnen viel Erfolg.

Mit freundlichen Grüßen

Aad van Weel

Geschäftsführer / Eigentümer

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, positioned to the right of the typed name 'Aad van Weel'.