

Описание товара Шкаф для вызревания мяса

DRY AGER DX 500 Premium S черный



Описание

Шкаф **DRY AGER DX0501P** предназначен для сухого вызревания говядины, а также производства мясных закусок и колбасных изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным контроллером температуры и влажности и регулируемые по высоте ножками. Дверная рама выполнена из нержавеющей стали, корпус - из стали, окрашенной порошковой краской, внутренняя поверхность - антибактериальный полистирол, дверца - из тонированного стекла с УФ-фильтром.

В комплект поставки входят полки DX0026 и DX0028, вешало для мяса DX0013, соль гималайская DX0058 - 2 блока, поддон для соли DX0075, крюк S-образный DX0090 – 2 штуки, этикетки для мяса DX004, книга рецептов.

Особенности:

- Угольный фильтр
- УФ стерилизация
- Автоматическое размораживание
- Перенавешиваемая дверь без замка
- Встроенная в боковые стенки светодиодная LED подсветка

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 30 °C
- Электронная регулировка с шагом: 0,1 °C
- Режим влажности: от 40 до 90%
- Максимальная загрузка: 20 кг
- Внутренние размеры: 490x437x712 мм

- Цвет корпуса и двери: черный матовый

Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	600 мм
Глубина	610 мм
Высота	905 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Цвет	черный
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 0 до 30 °C
Назначение	для мяса, для колбас, для сыра
Потребляемая мощность	1 кВт/ч
Исполнение двери	прозрачная
Режим влажности	от 40 до 90 %
Объём	134 л
Старая цена	393043
Бренд	DRY AGER
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240301&hd=2&autoplay=0 , https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239927&hd=2&autoplay=0

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.