

Описание товара Шкаф для вызревания мяса

DRY AGER DX0501P



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, дверца - из стекла с УФ-фильтром.

В комплект поставки входят полки DX0026 и DX0028.

Особенности:

- DX AIRREG: оптимальный воздушный поток, позволяющий сохранять нужный микроклимат внутри, фильтр из активированного угля и система стерилизации воздуха внутри шкафа
- Автоматическое размораживание
- Незначительные потери в весе: от 7 до 8% после 4 недель вызревания
- Перенавешиваемая дверь без замка
- Встроенная в боковые стенки светодиодная подсветка DX LED Premium

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 25 °C
- Режим влажности: от 60 до 90%
- Максимальная загрузка:
 - 2 туши длиной до 0,5 м
 - 20 кг на полках
- Объем:
 - Общий: 147 л

○ Полезный: 132 л

- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,2 кВт
- Внутренние размеры: 500x430x710 мм 71
- Отделка корпуса: сатинированная черная

Характеристики

Температурный режим	от 0 до 25 °C
Режим влажности	от 60 до 90 %
Назначение	для мяса
Объём	от 132 до 147 л
Исполнение двери	прозрачная
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	1.2 кВт/ч
Ширина	600 мм
Глубина	610 мм
Высота	905 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Цвет	черный
Страна производства	Германия

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.