

# Описание товара Шкаф для вызревания мяса

## DRY AGER DX0500PS



### Описание

Шкаф **DRY AGER DX0500PS** 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, откидным дном, интегрированными рейками 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
- Предустановленные программы для вызревания мяса
- Незначительные потери в весе: от 7 до 8% после 4 недель вызревания
- Перенавешиваемая дверь
- Встроенная в боковые стенки светодиодная подсветка DX LED Premium

### **Дополнительные характеристики:**

- 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 30 °C
Режим влажности	от 40 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](http://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.