

Описание товара Шкаф для вызревания мяса

DRY AGER DX 500 Premium S



Описание

Шкаф **DRY AGER DX0500PS** предназначен для сухого вызревания мяса, рыбы, сыров, для производства мясных закусок и колбасных изделий, ветчины, выдержки вина и сигар, сушки фруктов, овощей и макарон на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным контроллером температуры и влажности, откидным дном, интегрированными рейками и регулируемыми 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.

Программы:

- Вызревание мяса:
 - Программы для говядины, свинины, баранины, козленка и дичи
 - Презентация выдержанного мяса
 - Хранение мяса в вакуумной упаковке
 - Вакуумная выдержка мяса с костями и без костей
 - Регенерация мяса влажной выдержки
- Колбаса:
 - Сухая выдержка салями
 - Хранение салями
 - Сырокопченые колбасы в бараньей оболочке
 - Сырокопченые колбасы в свиной оболочке
 - Сырокопченые колбасы в искусственных оболочках
-

Ветчина:

- Хранение ветчины
- Сухая выдержка ветчины
- Программа для посолки ветчины
- Программа для пастрами
- Программы для вяленого мяса
- Программа для копченой ветчины
- Программа для пропитки ветчины
- Программа выдержки ветчины без копчения
- Домашняя птица
- Рыба:
 - Целая рыба
 - Рыбное филе
 - Вяленая рыба
- Сыр:
 - Созревание мягкого сыра
 - Созревание полутвердого сыра
 - Хранение мягкого сыра
 - Хранение полутвердого сыра
- Вино
- Специальные программы для сушки макарон, сушки и хранения фруктов и овощей
- Программа очистки

Особенности:

- Новая технология SmartAging
- 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
- Хладагент: R600a

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка: 20 кг
- Объем:
 - Общий: 147 л
 - Полезный: 132 л
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,2 кВт
- Внутренние размеры: 490x437x710 мм

Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	600 мм
Глубина	610 мм
Высота	905 мм
Вес (без упаковки)	48 кг
Вес (с упаковкой)	62 кг
Цвет	черный
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 0 до 30 °C
Назначение	для мяса, для сыра, для колбас
Потребляемая мощность	0.0416 кВт/ч
Исполнение двери	прозрачная
Режим влажности	от 40 до 90 %
Объём	от 132 до 147 л
Старая цена	457527
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.