

# Описание товара Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX 1000 Premium S Black Bundle



## Описание

Шкаф **DRY AGER DX 1000 Premium S** 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 регулируемым по высоте ножками. Корпус и дверная рама выполнены из нержавеющей стали, задняя стенка - из черной стали с матовой поверхностью, дверца - из стекла с УФ-фильтром.

В комплект поставки входит полка решетка (DX0020) - 3 шт, вешало для мяса (DX0011), соль гималайская из 4 блоков (DX0055), поддон (DX0070), крюк S-образный (DX4055) – 2 шт, этикетки для мяса, книга рецептов.

## **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 с замком
- Встроенная в боковые стенки светодиодная подсветка DX LED Premium с регулировкой яркости

### **Дополнительные характеристики:**

- Максимальная загрузка: 100 кг
- Максимальное количество полок: 5
- Максимальная нагрузка:
  - Полка: 40 кг
  - Вешало: 80 кг
- Объем:
  - Общий: 495 л
  - Полезный: 435 л

- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,7 кВт
- Внутренние размеры: 578x587x1371 мм

## Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	700 мм
Глубина	742 мм
Высота	1650 мм
Вес (без упаковки)	90 кг
Цвет	нерж.сталь
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 0 до 30 °C
Назначение	для мяса, для колбас
Потребляемая мощность	1.7 кВт/ч
Исполнение двери	прозрачная
Режим влажности	от 40 до 90 %
Объём	от 435 до 495 л
Старая цена	825000
Бренд	DRY AGER
Видео	<a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240301&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240301&amp;hd=2&amp;autoplay=0</a> , <a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239927&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239927&amp;hd=2&amp;autoplay=0</a>

---

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.