

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX1001+подсветка DX0060

Цена с НДС: 358 740 руб.

Артикул: **967382**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Температурный режим, °C	от 0 до 30
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	700
Глубина, мм	750
Высота, мм	1650
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Шкаф для вызревания мяса [DRY AGER DX1001+DX0060](#) 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 входит вешало для мяса [DX0010](#).

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 с замком
- Внутренняя LED-подсветка

Характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 25 °C
- Режим влажности: от 60 до 90%
- Максимальная загрузка:
 - 2-3 туши длиной до 1,2 м

- 100 кг на полках
- Максимальное количество полок: 5
- Максимальная нагрузка:
 - Полка: 40 кг
 - Вешало: 80 кг
- Объем:
 - Общий: 478 л
 - Полезный: 435 л
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,7 кВт
- Внутренние размеры: 578x587x1371 мм
- Габариты: 700x750x1650 мм
- Вес: 90 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.