COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Соль гималайская DRY AGER DX0058

Цена с НДС: 3 400 руб.

Артикул: **224135**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Назначение	Для шкафов для вызревания мяса
Тип	Соль гималайская
Ширина, мм	400
Глубина, мм	200
Высота, мм	25
Вес (без упаковки), кг	5
Вес (с упаковкой), кг	5

Соль гималайская DRY AGER DX0058 используется совместно со шкафами для вызревания мяса DX 500 на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Соль поддерживает бактерицидный эффект и оптимальную влажность в камерах шкафов DRY AGER, а так же обеспечивает более полное раскрытие аромата продукта и качественное старение мяса.

В шкаф помещается 2 соляных блока.

Рекомендуется использовать в комплекте с контейнером для соляных блоков DRY AGER DX0075

Характеристики:

- В комплекте поставки 2 соляные плиты

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.