COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.08.2025

Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX 500 Premium S

Цена с НДС: 420 620 руб.

Артикул: **663873**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Температурный режим, °C	от 0 до 30
Исполнение двери	прозрачная
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	600
Глубина, мм	610
Высота, мм	905
Вес (без упаковки), кг	52
Вес (с упаковкой), кг	57.2

Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX 500 Premium S 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 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.

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
- Внутренняя LED-подсветка

Характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 25 °C
- Режим влажности: от 60 до 90%
- 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
- Габариты: 600x610x905 мм
- Вес: 52 кг

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