

Коммерческое предложение от 25.10.2025

Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX 1000 Premium S

Цена с НДС: 873 600 руб.

Артикул: 119841



Под заказ

| Гарантия | 12 мес. |
|-------------------------|------------|
| Страна-производитель | Германия |
| Температурный режим, °С | от 0 до 30 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.7 |
| Ширина, мм | 700 |
| Глубина, мм | 742 |
| Высота, мм | 1650 |
| Вес (без упаковки), кг | 90 |
| Вес (с упаковкой), кг | 99 |

Шкаф для вызревания мяса <u>DRY AGER DX 1000 Premium S</u> 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, задняя стенка - из чёрной стали с матовой поверхностью, дверца - из стекла с УФ-фильтром.

В комплект поставки входит вешало для мяса <u>DX0011</u>. Соляные блоки и крюки не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

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 кгВешало: 80 кг
- Объем:
 - Общий: 478 лПолезный: 435 л
- Напряжение: 220 ВМощность: 1,7 кВт
- Внутренние размеры: 578х587х1371 мм
- Габариты: 700х742х1650 мм
- Bec: 90 кг

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