COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

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, °C	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 DRY AGER DX 1000 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, задняя стенка - из чёрной стали с матовой поверхностью, дверца - из стекла с УФ-фильтром.

В комплект поставки входит вешало для мяса DX0011. 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 кг
    - Вешало: 80 кг
- Объем:
    - Общий: 478 л
    - Полезный: 435 л
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,7 кВт
- Внутренние размеры: 578x587x1371 мм
- Габариты: 700x742x1650 мм
- Вес: 90 кг

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