

Коммерческое предложение от 04.04.2026

Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX 500 Premium S черный

Цена с НДС: 412 380 руб.

Артикул: **138914**

Под заказ



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 регулируемые по высоте ножками. Дверная ручка выполнена из нержавеющей стали, корпус и дверь - из стали, окрашенной чёрной 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.