

## Коммерческое предложение от 04.04.2026

### Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX 1000 Premium S Black Bundle

**Цена с НДС: 798 260 руб.**

Артикул: **646631**

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 Black Bundle](#) 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, откидным дном, интегрированными рейками и регулируемые по высоте ножками. Корпус и дверная рама выполнены из нержавеющей стали, задняя стенка - из черной стали с матовой поверхностью, дверца - из стекла с УФ-фильтром.

*В комплект поставки входит полка решетка [DX0020](#) - 3 шт, вешало для мяса [DX0011](#), соль гималайская из 4 блоков [DX0055](#), поддон [DX0070](#), крюк S-образный [DX4055](#) – 2 шт, этикетки для мяса, книга рецептов.*

#### Программы:

- Вызревание мяса:
  - Программы для говядины, свинины, баранины, козленка и дичи
  - Презентация выдержанного мяса
  - Хранение мяса в вакуумной упаковке
  - Вакуумная выдержка мяса с костями и без костей
  - Регенерация мяса влажной выдержки
- Колбаса:
  - Сухая выдержка салями
  - Хранение салями
  - Сырокопченые колбасы в бараньей оболочке
  - Сырокопченые колбасы в свиной оболочке
  - Сырокопченые колбасы в искусственных оболочках

- Ветчина:
  - Хранение ветчины
  - Сухая выдержка ветчины
  - Программа для посолки ветчины
  - Программа для пастроми
  - Программы для вяленого мяса
  - Программа для копченой ветчины
  - Программа для пропитки ветчины
  - Программа выдержки ветчины без копчения
- Домашняя птица
- Рыба:
  - Целая рыба
  - Рыбное филе
  - Вяленая рыба
- Сыр:
  - Созревание мягкого сыра
  - Созревание полутвердого сыра
  - Хранение мягкого сыра
  - Хранение полутвердого сыра
- Вино
- Специальные программы для сушки макарон, сушки и хранения фруктов и овощей
- Программа очистки

#### **Особенности:**

- Новая технология SmartAging
- Автоматическое размораживание
- Предустановленные программы для вызревания мяса
- Незначительные потери в весе: от 7 до 8% после 4 недель вызревания
- Перенавешиваемая дверь с замком
- Встроенная в боковые стенки светодиодная подсветка DX LED Premium с регулировкой яркости

#### **Дополнительные характеристики:**

- Максимальная загрузка: 100 кг
- Максимальное количество полок: 5
- Максимальная нагрузка:
  - Полка: 40 кг
  - Вешало: 80 кг
- Объем:
  - Общий: 495 л
  - Полезный: 435 л
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,7 кВт
- Внутренние размеры: 578x587x1371 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.