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 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 регулируемыми 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 пастрами
    - 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.