

Коммерческое предложение от 04.04.2026

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

Цена с НДС: 938 620 руб.

Артикул: **737474**

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.