

90,5

60



KP Kitchen Partner

DX 500 Premium S DRY AGER

Variante DX 0550 PS con parete di sale Saltair ad illuminazione LED

Variante DX 0500 PS senza parete di sale Saltair ad illuminazione LED

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Fino a 20 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione
- Base in sale dell'Himalaya

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore interna in Black Steel

Dimensioni (A/L/P in cm): 90,5 x 60 x 61

| | |
|----------|----------------------|
| Cerniera | destra - reversibile |
|----------|----------------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------------|--------------|
| Volume interno | 155 l |
| Temperatura massima | 30 °C |
| Voltaggio | 230 V |
| Carico massimo | fino a 20 kg |
| Carico massimo per barra | 40 kg |
| Carico massimo per ripiano | 40 kg |

Comfort

| | |
|-----------------------|---|
| Porta con serratura | vetro anti UV con guarnizione magnetica |
| Controllo HumiControl | controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90% |
| DX AirReg | aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC |
| Illuminazione | LED |
| Allarme porta aperta | ottico e acustico |

Accessori inclusi

1 ripiano (carico max. 40 kg) - 1 ripiano inferiore per massimizzare lo spazio (carico max. 20 kg)

Dimensioni e installazione

