

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

