



DX 500 Premium S DRY AGER

Variante DX 0551 PS con parete di sale Saltair illuminata a 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

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

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	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)
parete di sale Saltair ad illuminazione LED

Dimensioni e installazione

