

↑  
90,5  
↓

← 60 →



## 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
- Base in sale dell'Himalaya

**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

