



DX 1000 Premium S DRY AGER

Variante DX 1050 PS con parete di sale Saltair illuminata a LED

Variante DX 1000 PS senza parete di sale Saltair illuminata a LED

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Fino a 100 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 100 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): 165 x 70 x 74,2

Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

Volume interno	495 l
Temperatura massima	30 °C
Voltaggio	230 V
Carico massimo	2 - 3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m
Carico massimo per barra	80 kg
Carico massimo per ripiano (max. 5 ripiani)	40 kg

Comfort

SmartAging®	programmi automatici per la frollatura
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 barra in acciaio (carico max. 80 kg)

Dimensioni e installazione

