

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Шкаф для вызревания мяса DRY AGER DX1001****Цена с НДС: 341 489 руб.****Артикул: 548731****Под заказ**

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Гарантия                | 12 мес.    |
| Страна-производитель    | Германия   |
| Температурный режим, °C | от 0 до 25 |
| Подключение, В          | 220        |
| Мощность, кВт           | 1.7        |
| Ширина, мм              | 700        |
| Глубина, мм             | 750        |
| Высота, мм              | 1650       |
| Вес (без упаковки), кг  | 90         |
| Вес (с упаковкой), кг   | 99         |

Шкаф [DRY AGER DX 1001](#) предназначен для сухого вызревания говядины, а также производства мясных закусок и колбасных изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным контроллером температуры и влажности и регулируемые по высоте ножками. Дверная рама выполнена из нержавеющей стали, корпус - из стали, окрашенной порошковой краской, дверца - из стекла с УФ-фильтром.

В комплект поставки входит вешало для мяса [DX0010](#).

**Особенности:**

- DX AIRREG: оптимальный воздушный поток, позволяющий сохранять нужный микроклимат внутри, фильтр из активированного угля и система стерилизации воздуха внутри шкафа
- Автоматическое размораживание
- Незначительные потери в весе: от 7 до 8% после 4 недель вызревания
- Перенавешиваемая дверь с замком
- Внутренняя LED-подсветка

**Характеристики:**

- Температурный режим: от 0 до 25 °C
- Режим влажности: от 60 до 90%
- Максимальная загрузка:
  - 2-3 туши длиной до 1,2 м
  - 100 кг на полках

- Максимальное количество полок: 5
- Максимальная нагрузка:
  - Полка: 40 кг
  - Вешало: 80 кг
- Объем:
  - Общий: 478 л
  - Полезный: 435 л
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,7 кВт
- Внутренние размеры: 540x560x1380 мм
- Габариты: 700x750x1650 мм
- Вес: 90 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.