

Lihalaagerduskapp Metos Dry Ager DX 1000



Tehnilised andmed

Tootekood	4620000
Toote nimi	Lihalaagerduskapp Metos Dry Ager DX 1000
Mõõtmed	700 × 750 × 1650 mm
Tehniline informatsioon	230V , 0,23kW ,

Tootekirjeldus

Liha kuivatamine on vana ja traditsiooniline valmistusviis, saamaks maitsev ja õrn liha. Sellise meetodiga valmistatakse liha laagerduskapis, kus see valmib hoolikalt valitud temperatuuril ja niiskusel.

Tulemuseks on kordumatu maitse ja tekstuuriga liha.

Õhuniiskus on elektrooniliselt seadistatav 60..90 % vahemikus

- korpus roostevaba teras
- netto mahutavus 435l
- sisemõõdud 1380*540*560mm
- mahutab kuni 5 riiulit, max. kandevõime 40kg (tellida eraldi)
- rst-riputuskonks , max. kandevõime 80kg
- lukustatav klaasuks, isoleeritud (UV kaitse, metallikvärv),
- ukse käelisus on vahetatav
- temperatuuri reguleerimine 0°....+25°C, elektrooniline kontrollerr 0,1°C täpsusega
- aktiivsõefilter, UVC steriliseerimissüsteem
- automaatne sulatus ja sulavee aurustumine
- mahutavus: pikkuses kuni 1,2m
- LED valgustus (ilma UV-valguseta, ei mõjuta liha temperatuuri)
- veeühendus ei ole vajalik



Lisavarustus: (tellida eraldi)

- rst riputuskonks
- riulid
- soolaplaat
- Himaalaja soolakivi 4tk kompl.
- põhjariul
- etiketid
- aktiivsöefilter