

Lihalaagerduskapp Metos Dry Ager DX 500



Tehnilised andmed

Tootekood	4620018
Toote nimi	Lihalaagerduskapp Metos Dry Ager DX 500
Mõõtmed	600 × 610 × 900 mm
Tehniline informatsioon	230V , 0,19kW ,

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
- neto mahutavus 132l
- sisemõõdud 500*430*710mm
- 2 riiulit, max. kandevõime 20kg
- lukustatav klaasuks, isoleeritud (UV kaitse, metallikvärv),
- ukse käeliskus on vahetatav
- temperatuuri reguleerimine 0°....+25°C, elektrooniline kontrollor 0,1°C täpsusega
- aktiivsõefilter, UVC steriliseerimissüsteem
- automaatne sulatus ja sulavee aurustumine
- LED valgustus (ilma UV-valguseta, ei mõjuta liha temperatuuri)
- veeühendus ei ole vajalik
- mööblisse integreeritav
- Lisavarustus: (tellida eraldi)
 - rst riputuskonks
 - riiulid
 - soolaplaat
 - Himaalaja soolakivi 2tk kompl.



- põhjariid
- etiketid 20tk/pakis
- aktiivsõefilter