

Lihalaagerduskapp Metos Dry Ager DX500 Premium (KASUTATUD) OUTLET



Hind

2 800,00 € ilma KM

Tehnilised andmed

Tootekood	EE30354_outlet
Toote nimi	Lihalaagerduskapp Metos Dry Ager DX500 Premium (KASUTATUD) OUTLET
Mõõtmed	mm

Tootekirjeldus

Mõõdud 610x600x900mm
Elekter 0,19kW 230V

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 kontrollerr 0,1°C täpsusega
- aktiivsöefilter, UVC steriliseerimissüsteem
- automaatne sulatus ja sulavee aurustumine
- LED valgustus (ilma UV-valguseta, ei mõjuta liha temperatuuri)
- veeühendus ei ole vajalik
- mööblisse integreeritav

Garantii 3 kuud.