

MODNINGSSKABE

Dry Ager



DX 500



DX 1000

Modning når det er bedst!

Dry-Aging handler om en traditionel metode til at modne kød, så det får en ekstraordinær mørhed og intens smag.

I Dry Ager modner kødet på benet i en konstant fugtighed på 85% og en temperatur på 2 grader C. Fugtigheden er styret af et integreret HumiControl system, som kan justeres mellem 60% og 90%. Dette, sammen med DX AirReg systemet, garanterer et perfekt mikro-miljø, ideel luftstrømning og sterilitet, også selvom temperaturen udenfor ændrer sig.

Døren er designet, så den beskytter indholdet i skabet mod skadelige UV stråler

Dry Ager er ikke kun til modning af kød, men kan også bruges til produktion af charcuteri, f.eks. lufttørring af skinke og lignende, og er også velegnet til ostemodning

FEATURES

- Automatisk afrimning
- Indvendig LED belysning
- Optisk og akustisk alarm
- Vendbar glasdoor
- 2 hylder (DX 500)
- 1 Ophængsbøjle (DX 1000)
- Carbon filter
- UVC sterilisationssystem
- Fugtighedsstyring: 60 - 90 % (uden brug af vand)
- Indvendig farve: Satin sort
- Rustfri dørramme
- Kan indbygges

EKSTRAUDSTYR

- Rustfri kødbjælke
- Labels
- S-kroge
- Swivel kroge
- Hylder
- Saltblok

Se miljøbilleder og billeder af ekstraudstyr på næste side ...



Dry Ager DX 1000 LUX - Inkl. ekstra udstyr



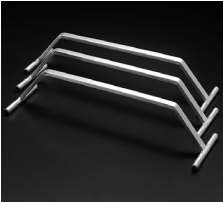
Indvendig LED belysning

Produktdata

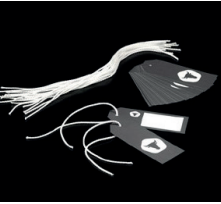
	DX 500	DX 1000
Udførelse	Statisk køl	Statisk køl
Nettovolumen (liter)	132	435
Udvendige mål (BxDxH / mm)	600 x 610 x 900	700 x 750 x 1650
Indvendige mål (BxDxH / mm)	500 x 430 x 710	540 x 560 x 1380
Temperaturområde (°C)	0 - +25	0 - +25
Tilslutningseffekt (watt)	190	190
Energiforbrug (kWh/24t)	1,7	1,8
Nettovægt (kg)	52	90
Støjniveau (dB(A))	52	52

Dry Ager

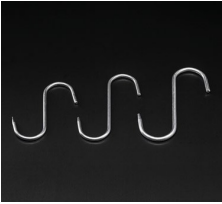
Ekstraudstyr	DX 500	DX 1000
Rustfri kødbjælke	•	•
Labels	•	•
S-kroge	•	•
Swivel kroge	•	•
Hylde	•	•
Saltblok	•	•



Rustfri kødbjælke



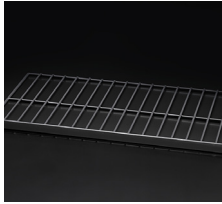
Labels



S-kroge



Swivel kroge



Hylde



Saltblok

