

AÑEJADOR **DRY AGER**



PARA 100 KG*

- Añeja carne de res, cerdo, pescado, embutidos, aves y hasta quesos.
- Iluminación interior sin radiación UV.
- Tiras luminosas integradas en los paneles laterales.
- Humedad relativa regulable electrónicamente del 40% al 90% (no requiere conexión de agua ni depósito)
- La temperatura puede ajustarse en incrementos precisos de 0,1 °C.
- Rango de temperatura ajustable electrónicamente 0° a 30°C
- Dimensiones: 165.0*70.0*74.2 cm

MODELO

DX01000BB

V~/HZ

220 – 240V / 50Hz