

## AÑEJADOR DRY AGER



PARA 20 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: 90.5\*60\*61 cm

**MODELO**

**DX0500BB**

**V~/HZ**

**220 – 240V / 50Hz**

