

Modningskab til kød Metos Dry Ager DX 500



Produktdata

Varenummer	4620018
Varenavn	Modningskab til kød Metos Dry Ager DX 500
Størrelse	600 × 610 × 900 mm
Vægt	50,000 kg
Kapasitet	max. 20 kg/hylla
Teknisk informasjon	230 V, 0,19 kW, 1NPE, 50 Hz
Kjølemedie	R600a
Mængde kølemiddel, g/kg	33

Beskrivelse

Metos DX 1000 Kødskab er tidløst stilfuldt på ydersiden, og indersiden er skjult ekstremt præcis og raffineret teknologi, der giver kødet perfekt struktur og stærk smag - en fryd for dine kunder.

Dry aging er en traditionel metode til tørring af kød som giver en speciel tekstur og smag. Kød suspenderet fra knoglen, opbevares i et tilstrækkeligt tidsrum i et miljø med kontrolleret temperatur, luftkvalitet og fugtighed.

På denne måde får kødet lov til at ældes naturligt.

Temperaturen på Metos DX 1000 kan justeres med stor præcision 0 ° C ... + 25 ° C med 0,1 ° C nøjagtighed.

Fugtigheden i skabet kan justeres elektronisk fra 60% til 90% med 0,5% nøjagtighed, og skabet har ikke brug for nogen vandforbindelse.

Selvom omgivelsestemperaturen vil variere, er der altid et perfekt klima inde i skabet med optimal luftstrøm og kontinuerlig desinfektion.

Et aktivt kulfilter er integreret i skabet. Derudover holdes luften ren af et aktivt UVC-ventileret desinfektionssystem (patenteret), som hvert minut steriliserer luften i skabet.

Skabets isolerede dør har tonet glas, der beskytter indholdet mod skadeligt

UV-lys.

Skabets LED-belysning indeholder ikke ultraviolet stråling, og den svage varme fra belysningen påvirker ikke kødets temperatur.

Kødet mister overraskende lidt af sin vægt! Efter fire uger har oksekød mistet kun 7-8% af sin vægt, og efter seks uger ca. 12%. Det tilsvarende tal for svinekød er kun 9-10% efter tre uger.

"Metos DX 1000 kan også bruges til andre formål

af tørret skinke og andre kødprodukter samt til opbevaring af ost.

- elektronisk temperaturjustering 0 ° C ... + 25 ° C med 0,1 ° C nøjagtighed
 - elektronisk fugtindstilling 60-90% med 0,5% nøjagtighed
 - maks. kapacitet 2-3 oksesider med længde maks. 1,2 m
 - kroge max. kapacitet 80 kg
 - maks. 5 hylder / skabe, hyldekapacitet maks. 40 kg
 - automatisk afrimning og fordampning
 - låsbare døre
 - dørens hængsler kan omskiftes
 - magnetisk dørforsegling
 - stel i rustfrit stål, dør med farvet glas med ramme i rustfrit stål
 - indvendige mål 1 380x540x560 mm
 - nettovolumen 435 l
 - skabet kan integreres i interiøret
 - advarsler gennem display og hørbart signal
- LEVERINGEN INKLUDERER:
- krog, maks. kapacitet 80 kg
- TILBEHØR (bestilles separat):
- rustfri stålkrog, max. kapacitet 80 kg
 - ½ hylde
 - hylde, max. kapacitet 40 kg
 - saltsten bakke
 - Himalaya saltsten (4 sten)
 - bundhylde
 - Højde i metal, kan justeres i højden
 - etiketter med nylon ledning (20 stk / pakke)
 - S-krog i rustfrit stål, max. kapacitet 100 kg (dimensioner 160x8 mm)
 - roterende krog i rustfrit stål, max. kapacitet 100 kg (dimensioner 180x8 mm)
 - UVC-lampe, skift anbefales en gang om året
 - Aktivt kulfilter, skift anbefales en gang om året