

DRY AGER® – vodeći svetski brend profesionalnih kabineta za suvo zrenje i skladištenje proizvoda poput **govedine, svinjetine, šunke, salami, kobasica, ribe, sira i mnogih drugih proizvoda**. Model DX 1000 Premium S (220-240V, 2A) je uređaj pogodan za privatnu i komercijalnu upotrebu. Zahvaljujući inovativnoj **Smart Aging®** tehnologiji, dobijaju se savršeni rezultati zrenja pritiskom samo jednog dugmeta na uređaju. Dok **HumiControl®** sistem instaliran na ovom uređaju omogućava da se temperatura elektronski podešava od 0 do +30°C, a vlaga od 40 do 90%. Za ove uređaje nije potreban nikakav priključak, kao ni rezervoar za vodu što predstavlja jednu veliku prednost u odnosu na druge komore za zrenje na svetskom tržištu. Takođe, Dry Ager uređaji su opremljeni i sa **DX AirReg®** sistemom za optimalan protok vazduha.

Filter aktivnog uglja, UVC sijalica i antibakterijska unutrašnjost uređaja sprečavaju razvoj klica i bakterija unutar uređaja. Čak i uz velike temperaturne spoljašnje fluktuacije sam uređaj će zadržati uvek konstantnu unutašnju temperaturu. Spoljno kućište uređaja je izrađeno u crnoj boji, a vrata uređaja su od prohroma. Polirani unutrašnji zid uređaja je izrađen od prohroma u crnoj boji, te naglašava proizvode i daje dozu elegancije samom uređaju. Zahvaljujući savremenom i modernom spoljašnjem dizajnu i visoko preciznoj tehnologiji, **DRY AGER®** uređaji se mogu instalirati kao samostojeći uređaj ili kao dvostruki uređaj (uporedno) ili ugrađen u zid.

I komercijalni i privatni kupci **DRY AGER®** uređaja dobijaju garanciju na 2 godine.

Vrhunski kvalitet! Izrađen u Nemačkoj!



Nº1 | WORLDWIDE Made in Germany



Tehnologija i oprema

Programi

- SmartAging® tehnologija - „pametna“ kontrola programa za suvo zrenje različitih proizvoda,
- Lak odabir programa pritiskom samo jednog dugmeta na kontrolnom panelu.

Temperatura i vlaga

- Humi Control® – konstantna vlažnost, elektronski podešiva od 40 do 90% (nije potreban priključak za vodu ili rezervoar).
- Elektronski kontrolisana temperatura od 0 do +30°C.
- Profesionalno suvo zrenje mesa sa minimalnim kaliranjem.
- Automatsko odmrzavanje i automatsko isparavanje kondenzata.

Higijena

- UVC sterilizacioni sistem, DX AirReg® sistem i filter aktivnog uglja – omogućavaju optimalan kvalitet i protok vazduha bez UV zračenja proizvoda.
- Antibakterijska unutrašnjost uređaja – zaobljene ivice unutar komore omogućavaju lako čišćenje uređaja.

Dizajn

- Powder-coated crno kućište i ram vrata od prohroma.
- Zadnji panel od crnog čelika, brušeni crni prohm.
- DX-LED osvetljenje – optimalno osvetljenje za lepšu prezentaciju proizvoda.
- Moderan i atraktivan dizajn.

Modularnost

- Mogućnost ugradnje u zid jedne ili više jedinica jedna do druge.
- Moguće okretanje vrata.

Garancija

- 2 godine garancija



DRY AGER® DX 1000 PREMIUM S

kapaciteta do 20 kg

Tehnička specifikacija

Bruto/neto	495 / 435l	Kućište	Prohrom
Maksimalna nosivost	100 kg	Vrata od izolacionog stakla	Prohrom, staklo sa UV zaštitom, robustna ručka od vrata
Unutrašnje dimenzije	137.1 x 57.8 x 58.7cm (VxŠxD)	Unutrašnjost uređaja	Antibakterijski polistiren
Spoljašnje dimenzije	165.0 x 70.0 x 74.2cm (VxŠxD)	Unutrašnji zadnji zid	Crni nerđajući čelik
Temp. opseg	0 °C do +30 °C, elektronsko Podešavanje na svakih 0.1 °C	Vizualni i zvučni alarm	Da
HumiControl®	40% to 90%	Moguća ugradnja jednog ili više uređaja u zid ili kao samostojeća jedinica	Da
Napon	220-240V / 2A / 50Hz	Rashladno sredstvo	R600a
Potrošnja struje	~1.8kWh / 24h	Težina uređaja	88 kg
UVC sterilizacija i karbonski filter	Da	Transportna težina (na paleti)	104 kg
SmartAging® kontrola	Da	Transportne dimenzije (na paleti)	185.0 x 80.0 x 120.0cm (VxŠxD)
Priključak za vodu	Ne	Broj artikla	DX1000PS
Automatsko odmrzavanje	Da		
Automatsko isparavanje kondezata	Da		

Primeri popunjenih komora sa proizvodima



DRY AGER® DX 1000 PREMIUM S

kapaciteta do 20 kg

DRY AGER® komora za zrenje različitih proizvoda



Suvo zrenje mesa



Suvo zrenje kobasica i salami



Suvo zrenje šunke



Suvo zrenje živinskog mesa



Suvo zrenje ribe



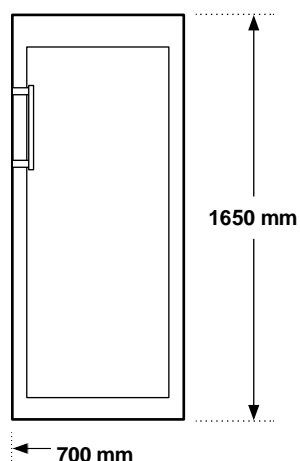
Suvo zrenje i skladištenje sira, vina i šampanjca
NOVO: Specijalne klizne drvene police.

DRY AGER® DX 1000 PREMIUM S

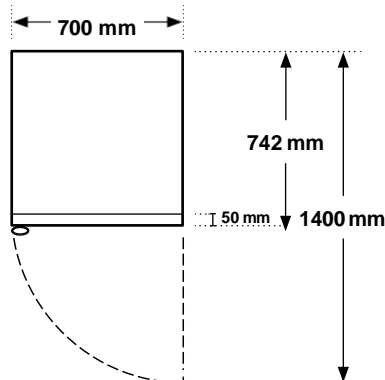
kapaciteta do 20 kg

Tehnički crteži

Prednji prikaz uređaja

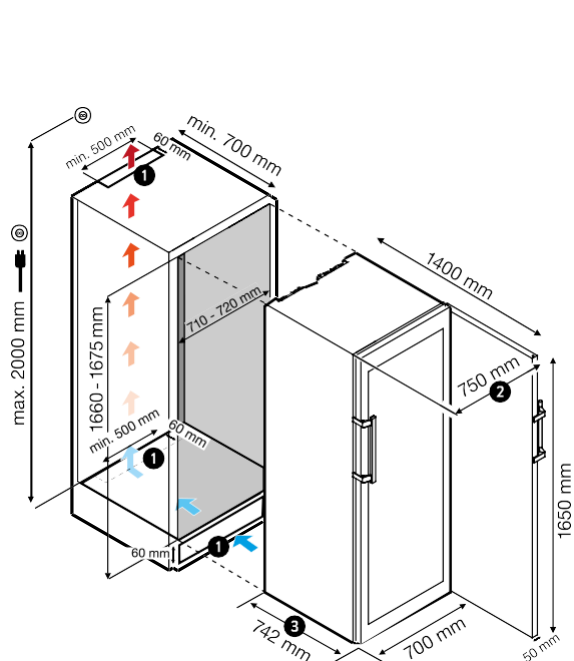


Gornji prikaz uređaja

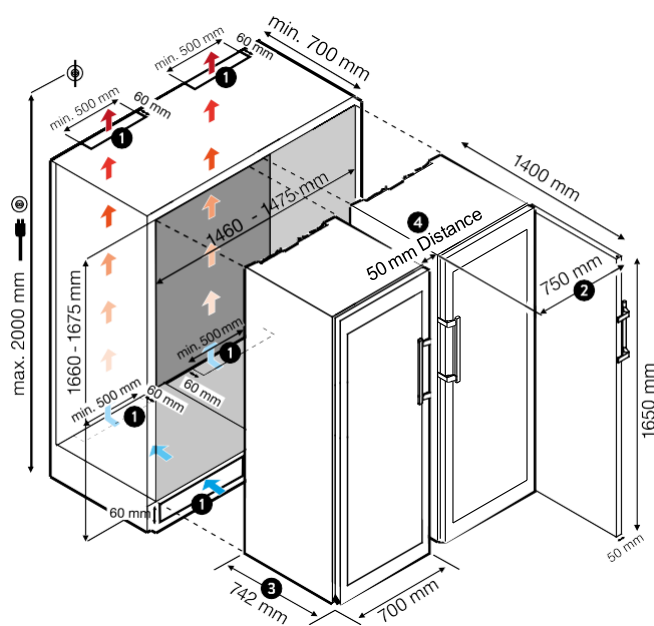


Skice za ugradnju uređaja

Ugradnja jednog uređaja



Ugradnja više uređaja (jedan pored drugog)



- 1 Potrebna ventilacioni otvor sa strane ili na zadnjem zidu. Minimalna veličina: **300 cm²**.
- 2 Ukupne dimenzije (širina) sa otvorenim vratima uključujući ručku: **750 mm**.
- 3 Ukupne dimenzije (dubina) kućište + zatvorena vrata: **742 mm**.
- 4 Moguće oblaganje međuprostora sa poklopcem od nerđajućeg čelika (DX0030).

DRY AGER® DX 1000® PREMIUM S

kapaciteta do 100 kg

Dodatna oprema za DX 1000 Premium S

Dodatna oprema za uređaje

- DX0011 Nosači kuka**
Izrađeni od prohroma, omogućava kačenje većih komada mesa pomoću S-kuka nosivosti do 80 kg
- DX0015 Klizne polu police police**
Omogućavaju horizontalno postavljanje proizvoda, nosivosti do 25 kg.
- DX0020 Klizne police**
Omogućavaju horizontalno postavljanje proizvoda, nosivosti do 40 kg.
- DX0022 Klizne police za kobasice i suhomesnato**
za kačenje i zrenje kobasica, šunke i suhomesnatih proizvoda, nosivosti do 20kg.
- DX0024 Set kliznih polica za vino i sir**
Izrađene od drveta. 5 komada u setu (1x polu polica + 4x police)
- DX0055 Set himalajske soli**
Originalna himalajska so. 4 komada u setu.
- DX0070 Tacna za so**
Izrađena od prohroma, savršena za set soli (DX0055).
- DX0030 Prohromski panel**
Za pokrivanje razmaka između dva postavljena uređaja.
- DX0080 Podijum**
Mat crna, 40cm visina, metal verzija, bez točkova
- DX0082 Podijum sa točkovima**
Mat crna, 40cm visina, metal verzija, sa obrtnim točkovima (50 cm puna visina)

Dodatna oprema

- Z44044 S-kuke**
Izrađene od prohroma, dimenzija 160 x 8 mm, nosivosti do 100 kg.
- Z44055 Obrtne kuke**
Izrađene od prohroma, nosivosti do 100 kg.
- DX0040 Piši-briši set etiketa**
20 komada u setu. Set uključuje i iglice za kačenje na proizvod.
- Z33145 DRY AGER® specijalno sredstvo za čišćenje**
Za čišćenje uređaja. Boca od 500 ml.

Servis i održavanje

- DX0101 UVC zamenska sijalica (UVC2)**
Menja se na svakih godinu dana.
- DX0110 Filter aktivnog uglja**
Menja se na svakih godinu dana



Za više informacija o dodatnoj opremi možete posetiti sledeće sajtove:

www.drv-ager.com / www.drv-ager.rs

Nagrade

