



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

DRY AGER® DX 1000® PREMIUM S

KAPACITETA DO 100 KG

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!



SMARTAGING®

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 100 kg

Tehnička specifikacija

Bruto/neto	495 / 4351
Maksimalna nosivost	100 kg
Unutrašnje dimenzije	137.1 x 57.8 x 58.7cm (VxŠxD)
Spoljašnje dimenzije	165.0 x 70.0 x 74.2cm (VxŠxD)
Temp. opseg	0 °C do +30 °C, elektronsko Podešavanje na svakih 0.1 °C
HumiControl®	40% to 90%
Napon	220-240V / 2A / 50Hz
Potrošnja struje	~1.8kWh / 24h
UVC sterilizacija i karbonski filter	Da
SmartAging® kontrola	Da
Priključak za vodu	Ne
Automatsko odmrzavanje	Da
Automatsko isparavanje kondezata	Da

Kućište	Prohrom
Vrata od izolacionog stakla	Prohrom, staklo sa UV zaštitom, robustna ručka od vrata
Unutrašnjost uredaja	Antibakterijski polistiren
Unutrašnji zadnji zid	Crni nerđajući čelik
Vizualni i zvučni alarm	Da
Moguća ugradnja jednog ili ili više uredaja u zid ili kao samostojeća jedinica	Da
Rashladno sredstvo	R600a
Težina uredaja	88 kg
Transportna težina (na paleti)	104 kg
Transportne dimenzije (na paleti)	185.0 x 80.0 x 120.0cm (VxŠxD)
Broj artikla	DX1000PS

Primeri popunjenih komora sa proizvodima



DRY AGER® DX 1000 PREMIUM S

kapaciteta do 100 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



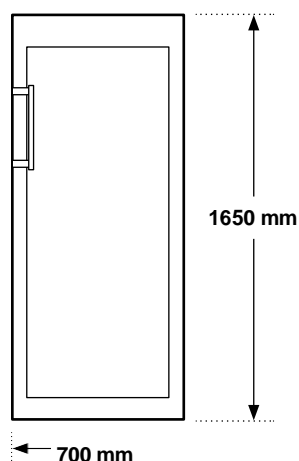
Suvo zrenje i skladištenje sira, vina i šampanjca
NOVO: Specijalne klizne drvene police.

DRY AGER® DX 1000 PREMIUM S

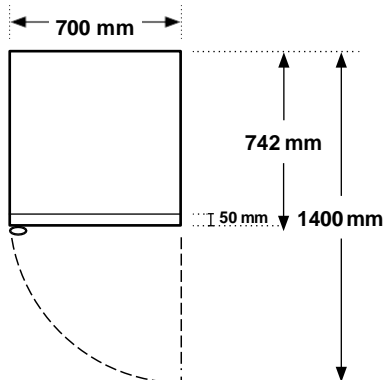
kapaciteta do 100 kg

Tehnički crteži

Prednji prikaz uređaja

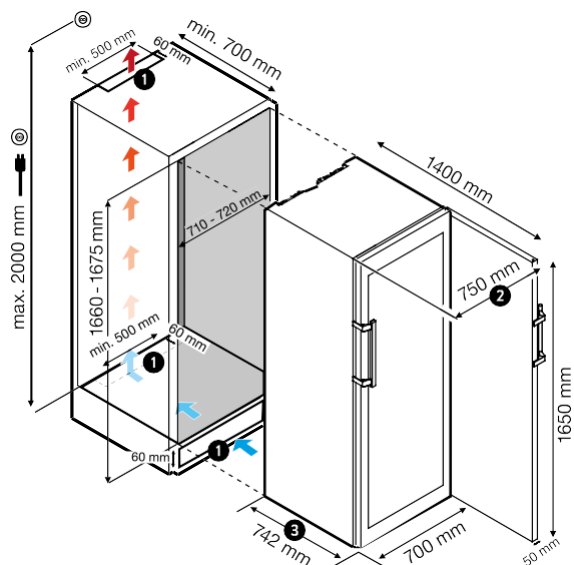


Gornji prikaz uređaja

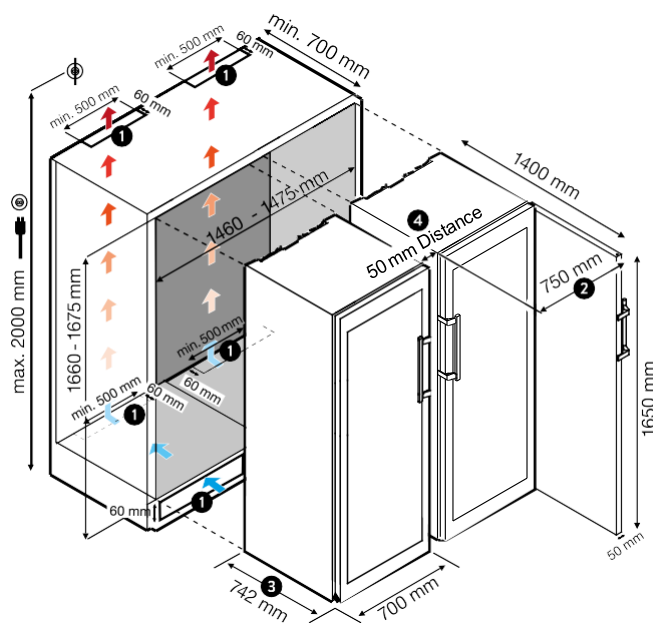


Skice za ugradnju uređaja

Ugradnja jednog uređaja



Ugradnja više uređaja (jedan pored drugog)



- 1 Potreban 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)



Za više informacija o dodatnoj opremi možete posetiti sledeće sajtove:

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

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

Nagrade

