



EL HOGAR  
DE LA CARNE

## DRY AGER DX 1000®

ART. N.º. DX1001 – HASTA 100 KG

CAJA EXTERNA – *Acero inoxidable*

AISLAMIENTO PUERTA DE CRISTAL – *Protección UV - tinte metálico*

DIMENSIONES INTERNAS – *138 x 54 x 56 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

DIMENSIONES EXTERNAS – *165 x 70 x 75 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

CAPACIDAD INTERNA / NET – *478 / 435 Litros*

TENSION – *230 V*

TEMPERATURA – *Control electrónico. Incrementos de 0,1°C, a partir de: 0 °C hasta +25 °C*

HUMICONTROL – *Control electrónico de humedad de 60 % a 90 %*

*(sin necesidad de conexión de agua)*

DX AIRREG – *Flujo de aire óptimo, filtro de carbón activado y la esterilización*

LED DX ILUMINACIÓN – *La luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. El calor generado es mínimo, por lo que no afecta la temperatura del núcleo de la carne.*

DECONGELACIÓN AUTOMÁTICA, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE LA CONDENSACIÓN,  
 ÓPTICA Y ALARMA DE ALERTA ACUSTICA, PUERTA CON LLAVE, PUERTA REVERSIBLE,  
 SE PUEDE INTEGRAR EN LA PARED, CIERRE MAGNÉTICO DE LA LLAVE

CARGA MÁXIMA – *Hasta 3 lomos de vacuno, de hasta 1,2 m de longitud*

CAPACIDAD DE CARGA MÁXIMA – *80 kg (2 lomos de vacuno por soporte)*

NO DE ESTANTES – *Máximo 5 Unidades*

CARGA MÁXIMA POR ESTANTE – *40 kg*

CONDECORACIÓN





### HUMICONTROL®

HUMEDAD CONSTANTE  
SIN ENTRADA EXTERNA  
DE AGUA



### SALTAIR SISTEMA

MÁS SABOR GRACIAS  
A LOS BLOQUES DE  
SAL SALTAIR®



### DX AIRREG®

CALIDAD DE AIRE ÓPTIMA  
GRACIAS AL FLUJO DE  
AIRE OPTIMIZADO Y LA  
ESTERILIZACIÓN CON EL  
SISTEMA UVC



### HIGIENE ABSOLUTO

BORDES REDONDEADOS  
EN EL INTERIOR PARA UNA  
LIMPIEZA FÁCIL CON EL  
LIMPIADOR ESPECIAL  
ORGÁNICO DRYAGER®



### MULTIUSOS

CARNE, JAMÓN, SALAMI,  
CHARCUTERÍA: - DESDE EL  
PRODUCTO EN CRUDO AL  
PRODUCTO ACABADO



### TECNOLOGÍA ÚNICA

SUPERFICIE ANTIBACTERIA-  
NA EN EL INTERIOR: ELIMI-  
NA BACTERIAS Y GÉRME-  
NES INMEDIATAMENTE



DESINFECCIÓN UVC  
(PROTECCIÓN POR LEY)



FILTRO DE CARBONO  
(PROTECCIÓN POR LEY)

4 BLOQUES "SALTAIR"



# CUIDANDO HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

## LOS ACCESORIOS.

### PARA DX1000

- DX0010 Soporte de acero – hasta 80 kg
- DX0015 Medio estante – hasta 40 kg
- DX0020 Estantes para piezas individuales – hasta 40 kg
- DX0055 4 bloques „Saltair“ – juego de 4
- DX0070 Bandeja inferior para „Saltair“ – acero inoxidable, de sal (DX0055)
- DX0080 Podio DRY AGER® de metal negro – altura: 40 cm (altura ajustable)
- DX0060 DX Led „Salzwand“ Sistema – en más de 10 colores

### PARA DX 500

- DX0012 Soporte de acero – hasta 40 kg
- DX0025 Estantes para piezas individuales – hasta 40 kg
- DX0028 Soporte de suelo para aprovechar el espacio al máximo – hasta 20 kg
- DX0058 2 bloques „Saltair“ – juego de 2
- DX0075 Bandeja inferior para „Saltair“ – acero inoxidable, de sal (DX0058)
- DX0078 Soporte de pared – para un montaje sencillo sobre una pared de carga

### PARA DX 500 & DX 1000

- DX0040 Etiquetas para la carne – Incluyen hilo de nylon (juego de 20 piezas)
- DX0090 Gancho de acero inoxidable – Soporta hasta 100 kg (160mm x 8mm)
- DX0095 Gancho giratorio de acero inoxidable – Soporta hasta 100 kg (180 x 8 mm)
- DX0100 Bombilla - UVC – Recomendado cambiar una vez al año
- DX0110 Filtro de carbón – Recomendado cambiar una vez al año

MÁS ACCESORIOS A SU DISPOSICIÓN EN : [WWW.DRY-AGER.COM](http://WWW.DRY-AGER.COM)

