

# Lihan mureutuskaappi

## Metos Dry Ager DX 1000 Premium(S)

Lihan mureutuskaappi Metos DX 1000P:n ajattoman tyylikäs ulkonäkö pitää sisällään erittäin tarkan ja hienostuneen tekniikan, jonka avulla liha saa täydellisen rakenteen ja voimakkaan maun - asiakkaasi makunautinnon. Dry Aging on perinteinen tapa lihan kuivatukseen, mikä antaa sille erityisen koostumuksen ja maun. Liha on pidettävä riittävän ajan ilmastossa, jossa on valvottu lämpötila, ilmanlaatu ja kosteus. Näin se voi ikääntyä luonnollisesti.

Metos DX 1000P lihan mureutuskaapin lämpötila on tarkoin säädettävissä 0°C...+25 °C välillä, 0,1°C:een tarkkuudella. Kaapin kosteus on säädettävissä elektronisesti 60-90% välillä, 0,5% tarkkuudella ja mikä parasta kaappi ei tarvitse vesiliitintä. Vaikka kaapin ympäröivä lämpötila vaihtelisi, on kaapin sisällä aina täydellinen ilmasto, optimaalisella ilmavirtauksella ja jatkuvalla desinfioinnilla. Kaappiin on integroitu aktiivihiihliuodatin. Tämän lisäksi ilman puhtaudesta pitää huolen aktiivinen UVC-tuuletettu desinfiointijärjestelmä (patentoitu), joka steriloi kaapissa olevan ilman joka minuutti.

Kaapin eristetyssä ovesa on sävytetty lasi, mikä suojaa sisältöä haitalliselta UV-valolta. Kaapin led-valo ei sisällä ultraviolettisäteilyä, ja sen vähäisesti tuottama lämpö ei vaikuta lihan lämpötilaan. Lihan mureutuskaappi Metos DX 1000P:n käyttö ei rajoitu pelkästään lihan kuivattamiseen, vaan sitä voidaan käyttää myös kuivattujen kinkkujen ja monien muiden lihojen valmistukseen sekä juuston säilytykseen.

- elektroninen lämpötilan säätö 0°C...+25 °C, 0,1°C:een tarkkuudella
- elektroninen kosteuden



säätö 60-90%, 0,5% tarkkuudella

- max. kapasiteetti 2-3 naudan kylkeä pituus max. 1,2 m
- tangon max. kapasiteetti 80 kg
- max. 5 hyllyä/kaappi, hyllyn kapasiteetti max. 40 kg
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- lukittava ovi
- oven kätisyys vaihdettavissa
- ovenssa magneettinen tiiviste
- runko ruostumatonta terästä, ovenssa sävytetty lasi rst-kehyksellä
- sisämitat 1380x540x560 mm
- nettotilavuus 435 l
- kaappi integroitavissa kalusteeseen
- hälytykset näytöllä ja äänimerkein

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- tanko, max. kapasiteetti 80 kg

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- koukku, max. kapasiteetti 80 kg
- ½ hylly
- hylly, max. kapasiteetti 40 kg
- suolakivitarjotin
- Himalaya-suolakiviseti (4 suolakiveä)
- pohjahylly
- metallinen näyttökoro, korkeussäädettävä
- etiketit nailonnauha kiinnityksellä (20 kpl/pkt)
- rst S-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 160x8 mm)
- kääntävä rst-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 180x8 mm)
- UVC-lamppu, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa
- aktiivihiiisuodatin, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa säätö 60-90%, 0,5% tarkkuudella
- max. kapasiteetti 2-3 naudan kylkeä pituus max. 1,2 m
- tangon max. kapasiteetti 80 kg
- max. 5 hyllyä/kaappi, hyllyn kapasiteetti max. 40 kg
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- lukittava ovi
- oven kätisyys vaihdettavissa
- ovenssa magneettinen tiiviste
- runko ruostumatonta terästä, ovenssa sävytetty lasi rst-kehyksellä
- sisämitat 1380x540x560 mm
- nettotilavuus 435 l
- kaappi integroitavissa kalusteeseen
- hälytykset näytöllä ja äänimerkein

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- tanko, max. kapasiteetti 80 kg

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- koukku, max. kapasiteetti 80 kg
- ½ hylly
- hylly, max. kapasiteetti 40 kg
- suolakivitarjotin
- Himalaya-suolakiviseti (4 suolakiveä)
- pohjahylly

- metallinen näyttökoroke, korkeussäädettävä
- etiketit nailonnauha kiinnityksellä (20 kpl/pkt)
- rst S-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 160x8 mm)
- kääntyvä rst-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 180x8 mm)
- UVC-lamppu, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa
- aktiivihiilisuodatin, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa

## Lihan mureutuskaappi Metos Dry Ager DX 1000 Premium(S)

Tuotteen kapasiteetti	max. 100 kg
Sisämitat mm	540x560x1380
Tuotteen leveys mm	700
Tuotteen syvyys mm	750
Tuotteen korkeus mm	1650
Nettobilavuus l	435 L
Pakkauksen tilavuus	1,088
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	1,088 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	80
Pakkauksen syvyys	80
Pakkauksen korkeus	170
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	80x80x170 cm
Nettopaino	88
Nettopaino	88 kg
Bruttopaino	100
Pakkauksen paino	100 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,23
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Kylmäaine	R600a
Kylmäaineen täyttömäärä g	45
Päivittäinen kulutus kWh	1,8
Vuosikulutus kWh	621
Kätisyys	oikea
Lämpötila-alue °C	0°C...+25

## Lihan mureutuskaappi Metos Dry Ager DX 1000 Premium(S)

Kammioiden määrä	1
Valaistus	LED
Koneikko	Koneikolla
Säilytystila	hyllyt
Sulatus	automaattinen
Lämpötila-anturi	Ei
Vaunutäyttö	Ei
Lasiovi	Kyllä