

Mörningskåp för kött

Metos Dry Ager DX 500

Metos DX 1000 Mörningskåp för kött är tidlöst stilrent på utsidan, och inuti döljer sig ytterst exakt och förfinad teknik som ger köttet perfekt struktur och kraftig smak - en njutning för dina kunder.

Dry Aging är en traditionell metod att torka kött, och ger en speciell konsistens och smak. Kött som hängts upp från ben förvaras under tillräckligt lång tid i en miljö med kontrollerad temperatur, luftkvalitet och fuktighet. På det sättet får köttet åldras naturligt.

Temperaturen i mörningskåpet Metos DX 1000 kan justeras med stor precision 0 °C...+25 °C, med 0,1 °C noggrannhet. Fukten i skåpet kan justeras elektroniskt från 60 % till 90 % med 0,5 % noggrannhet och skåpet behöver ingen vattenanslutning.

Fastän den omgivande temperaturen skulle variera råder alltid perfekt klimat inuti skåpet, med optimal luftströmning och kontinuerlig desinficering. Ett aktivt kolfilter är integrerat i skåpet. Utöver detta hålls luften ren av ett aktivt UVC-ventilerat desinficeringssystem (patenterat) som varje minut steriliserar luften i skåpet.

Skåpets isolerade dörr har tonat glas som skyddar innehållet mot skadligt UV-ljus. Skåpets LED-belysning innehåller ingen ultraviolet strålning, och den svaga värmen från belysningen påverkar inte köttets temperatur.

Köttet förlorar överraskande litet av sin vikt! Nötkött har efter fyra veckor förlorat endast 7-8 % av sin vikt, och efter sex veckor cirka 12 %. Motsvarande siffra för svinkött är efter tre veckor endast 9-10 %.

Mörningskåpet för kött Metos DX 1000 kan även användas för



andra ändamål; det kan användas för beredning av torkad skinka och andra köttprodukter samt för förvaring av ost.

- elektronisk temperaturjustering 0 °C...+25 °C, med 0,1 °C noggrannhet
- elektronisk fuktjustering 60-90 %, med 0,5 % noggrannhet
- max. kapacitet 2-3 nötsidor med längd max. 1,2 m
- krokens max. kapacitet 80 kg
- max. 5 hyllor/skåp, hyllans kapacitet max. 40 kg
- automatisk avfrostning och avdunstning
- låsbara dörrar
- dörrens hängning kan bytas
- magnetisk dörrtätning
- stomme av rostfritt stål, i dörren tonat glas med inramning av rostfritt stål
- invändiga mått 1 380x540x560 mm
- nettovolym 435 l
- skåpet kan integreras i inredningen
- varningar genom display och ljudsignal

I LEVERANSEN INGÅR:

- krok, max. kapacitet 80 kg

TILLBEHÖR (beställs separat):

- krok i rostfritt stål, max. kapacitet 80 kg
- ½ hylla
- hylla, max. kapacitet 40 kg
- saltstensbricka
- Himalaya-saltstensset (4 stenar)
- bottenhylla
- förhöjning i metall, kan höjjusteras
- etiketter med nylonnören (20 st./förp.)
- S-krok i rostfritt stål, max. kapacitet 100 kg (mått 160x8 mm)
- roterande krok i rostfritt stål, max. kapacitet 100 kg (mått 180x8 mm)
- UVC-lampa, byte rekommenderas en gång/år
- aktivt kolfilter, byte rekommenderas en gång/år andra ändamål; det kan användas för beredning av torkad skinka och andra köttprodukter samt för förvaring av ost.

- elektronisk temperaturjustering 0 °C...+25 °C, med 0,1 °C noggrannhet
- elektronisk fuktjustering 60-90 %, med 0,5 % noggrannhet
- max. kapacitet 2-3 nötsidor med längd max. 1,2 m
- krokens max. kapacitet 80 kg
- max. 5 hyllor/skåp, hyllans kapacitet max. 40 kg
- automatisk avfrostning och avdunstning
- låsbara dörrar
- dörrens hängning kan bytas
- magnetisk dörrtätning
- stomme av rostfritt stål, i dörren tonat glas med inramning av rostfritt stål
- invändiga mått 1 380x540x560 mm
- nettovolym 435 l
- skåpet kan integreras i inredningen
- varningar genom display och ljudsignal

I LEVERANSEN INGÅR:

- krok, max. kapacitet 80 kg

TILLBEHÖR (beställs separat):

- krok i rostfritt stål, max. kapacitet 80 kg
- ½ hylla
- hylla, max. kapacitet 40 kg
- saltstensbricka
- Himalaya-saltstensset (4 stenar)
- bottenhylla
- förhöjning i metall, kan höjjusteras
- etiketter med nylonsnören (20 st./förp.)
- S-krok i rostfritt stål, max. kapacitet 100 kg (mått 160x8 mm)
- roterande krok i rostfritt stål, max. kapacitet 100 kg (mått 180x8 mm)
- UVC-lampa, byte rekommenderas en gång/år
- aktivt kolfilter, byte rekommenderas en gång/år

Mörningssskåp för kött Metos Dry Ager DX 500

Produktkapasitet	max. 20 kg/hylla
Invändigt mått mm	710x500x430
Bredd mm	600
Djup mm	610
Höjd mm	900
Paketvolym	0,401
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,401 m ³
Längd på förpackning	65
Bredd på förpackning	65
Höjd på förpackning	95
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	65x65x95 cm
Nettovikt	50
Nettovikt med ental	50 kg
Bruttovikt	60
Vikt inkl. emballage	60 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,19
Spänning V	230
Antal fasar	1NPE
Frekvens Hz	50
Kylmedium	R600a
Kylmedium, mängd g	33
Dörrhängning	höger
Temperatur enhet °C	0°C...+25
Antal kammare	1
Belysning	LED
Förvaringsutrymme	Hyllor

Mörningskåp för kött Metos Dry Ager DX 500

Avfrostning	Automatisk
Insticksgivare	Nej
Beskickningsvagn	Nej
Glasdörr	Ja