



DRY AGER

BUILT FOR BEEF



* * *

FICHA TÉCNICA
DRY AGER® DX 1000®



DRY AGER DX 1000 – para hasta 100 kg

Art. No. DX1001

CONSTRUCCIÓN EXTERIOR – Acero inoxidable

PUERTA DE VIDRIO AISLADO – Protección UV (tinta metálica)

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 NETA – 478 / 435 Litros

VOLTAJE – 230 V – 13 amp Alimentación Doméstica

RANGO DE TEMPERATURA – control electrónico con incrementos de 0.1 °C desde 0 °C a +25 °C

HUMICONTROL – control electrónico de humedad de 60% a 90% (sin suministro externo de agua)

DX AIRREG – flujo de aire óptimo, filtros de carbón activado & sistema de esterilización UVC

LED LIGHTING DX – el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultra violeta, el resultado es un mínimo calor generado y no afectará la temperatura del núcleo de la carne

DEFROST AUTOMÁTICO, EVAPORADOR DE CONDENSACIÓN AUTOMÁTICO

ALERTA DE ALARMA ACÚSTICA Y ÓPTICA, BLOQUEO DE PUERTA, PUERTA REVERSIBLE

PUEDA SER INTEGRADA, SELLADO DE PUERTA MAGNÉTICO

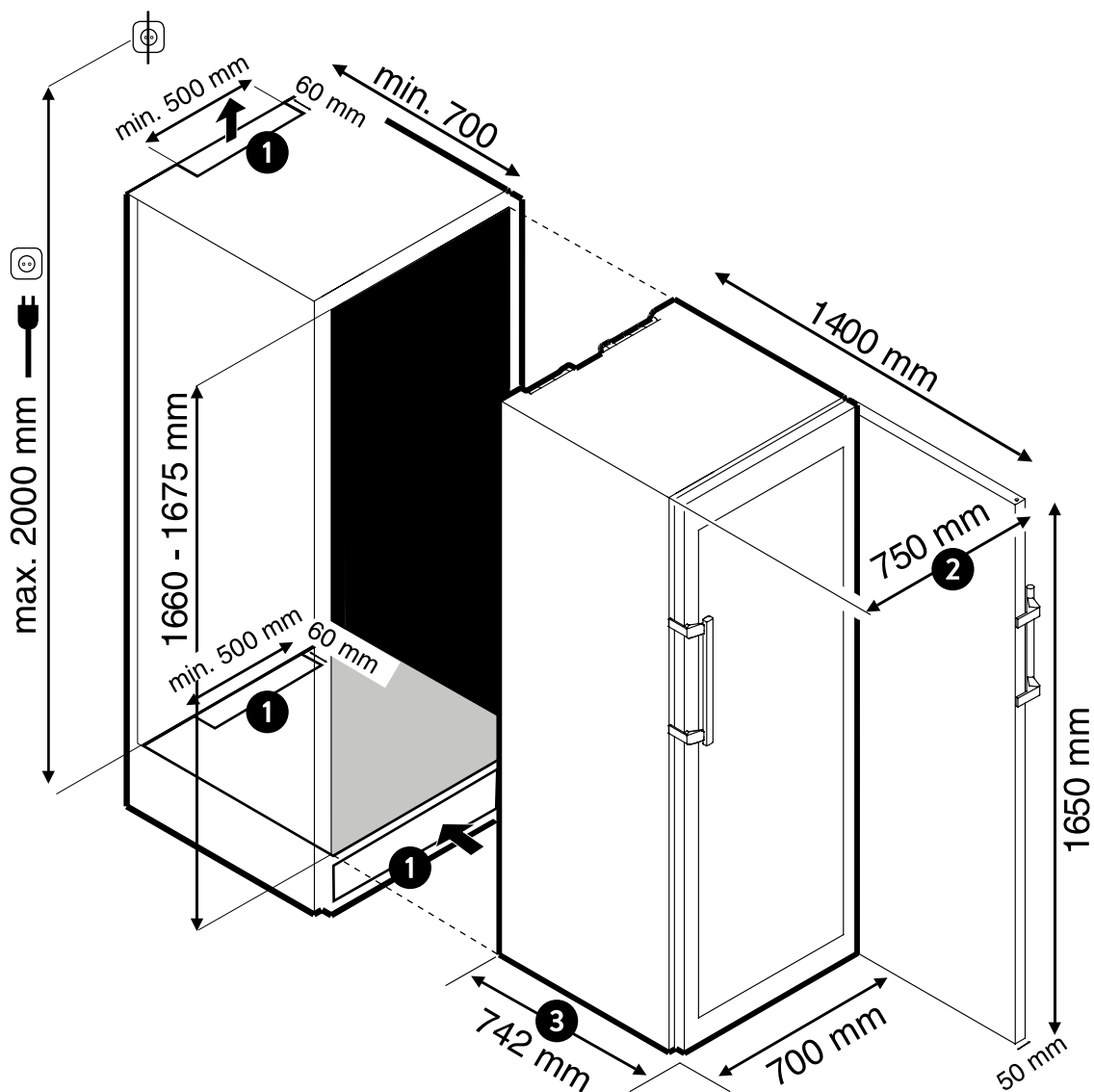
CARGA MÁXIMA – 2-3 cortes de carne, de hasta 1.2 metros de largo

CARGA MÁXIMA POR GANCHO – 80 kgs (por gancho hasta 2 cortes de carne)

CANTIDAD MÁXIMA DE ESTANTES – 5 piezas

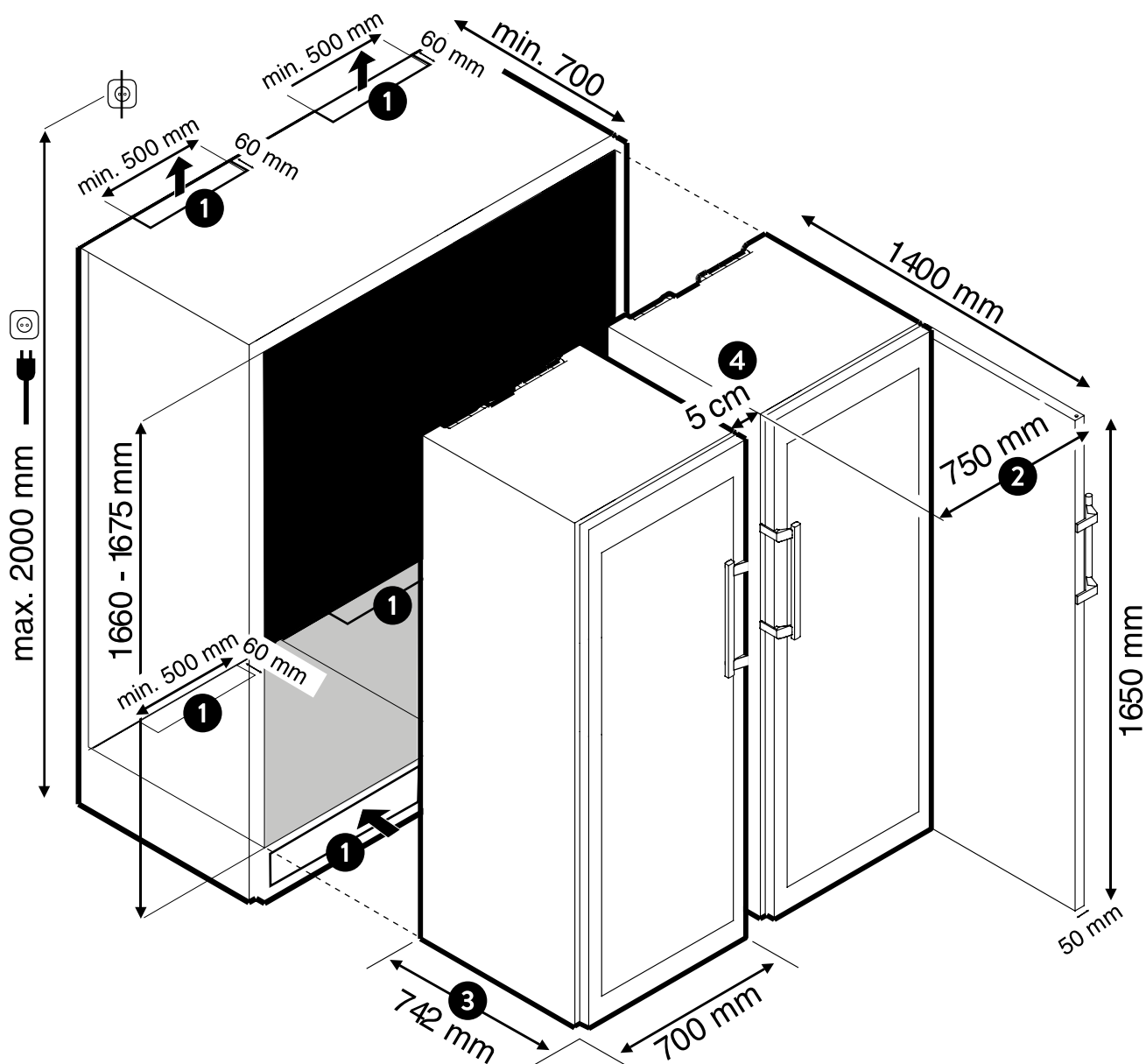
CARGA MÁXIMA POR ESTANTES – 40 kgs

INSTALACIÓN EMPOTRADA DX 1000



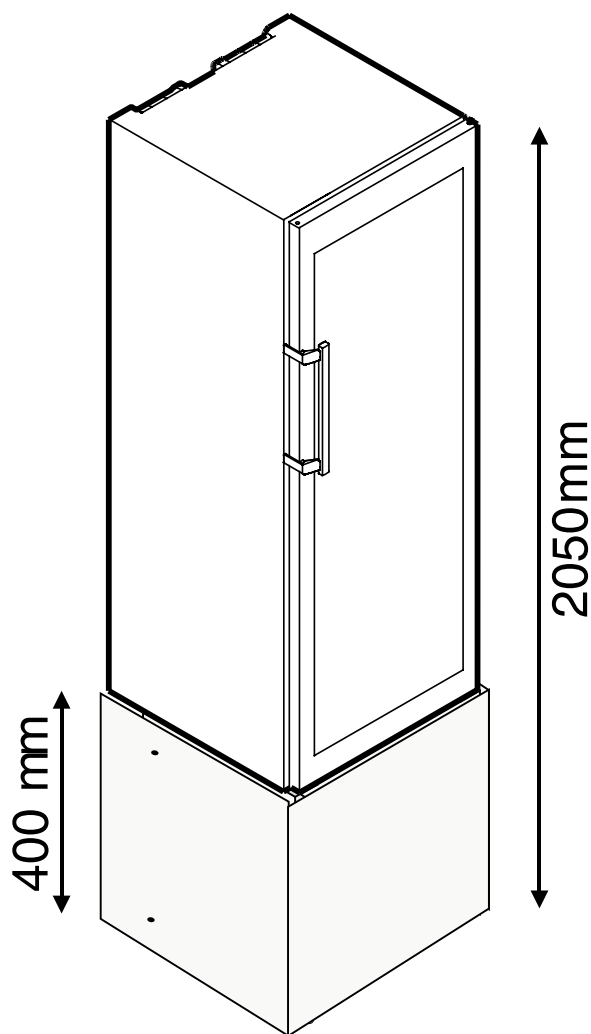
- 1 Los ejes de ventilación requeridos son absolutamente necesarios. **Medida mínima: 300 cm³**
Posible en el lateral o en la parte trasera del equipo.
- 2 Frente del equipo con la puerta abierta: **750 mm**
- 3 Profundidad del equipo + puerta (sobresaliente): **742 mm**

INSTALACIÓN EMPOTRADA DX 1000 - SIDE BY SIDE



- ❶ Los ejes de ventilación requeridos son absolutamente necesarios. **Medida mínima: 300 cm³ por equipo**
Possible en el lateral o en la parte trasera del equipo.
- ❷ Frente del equipo con la puerta abierta: **750 mm**
- ❸ Profundidad del equipo + puerta (sobresaliente): **742 mm**
- ❹ Para disimular la brecha entre dos equipos es posible comprar nuestra tira de relleno. Este accesorio está disponible con **Art. No. BLENDE**

INSTALACIÓN DX 1000 SOBRE PODIO EXHIBIDOR



Para perfecta presentación a nivel de visión:

Base de metal resistente (40 cm de altura) para tu DRY AGER® DX 1000®.
Este accesorio está disponible con **Art. No. DX0080**



BID
URUGUAY



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

BID URUGUAY S.A.
Johan Sebastian Bach | Manzana 4, Solar 3, Local 2
Cuidad de la Costa | Dpto. de Canelones, Uruguay.
Tel:+598 97 474 634 | ventas@biduruguay.com
www.biduruguay.com

BID
URUGUAY