



DRY AGER

BUILT FOR BEEF



* * *

FICHA TÉCNICA
DRY AGER® DX 500®



DRY AGER DX 500 – para hasta 20 kg

Art. No. DX500

PUERTA – Acero inoxidable

CARCAZA EXTERIOR – Negro satinado

PUERTA DE VIDRIO AISLADO – Protección UV (tinta metálica)

DIMENSIONES INTERNAS – 71 x 50 x 43 cm (Altura x Ancho x Profundidad)

DIMENSIONES EXTERNAS – 90 x 60 x 61 cm (Altura x Ancho x Profundidad)

CAPACIDAD NETA – 147 / 132 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

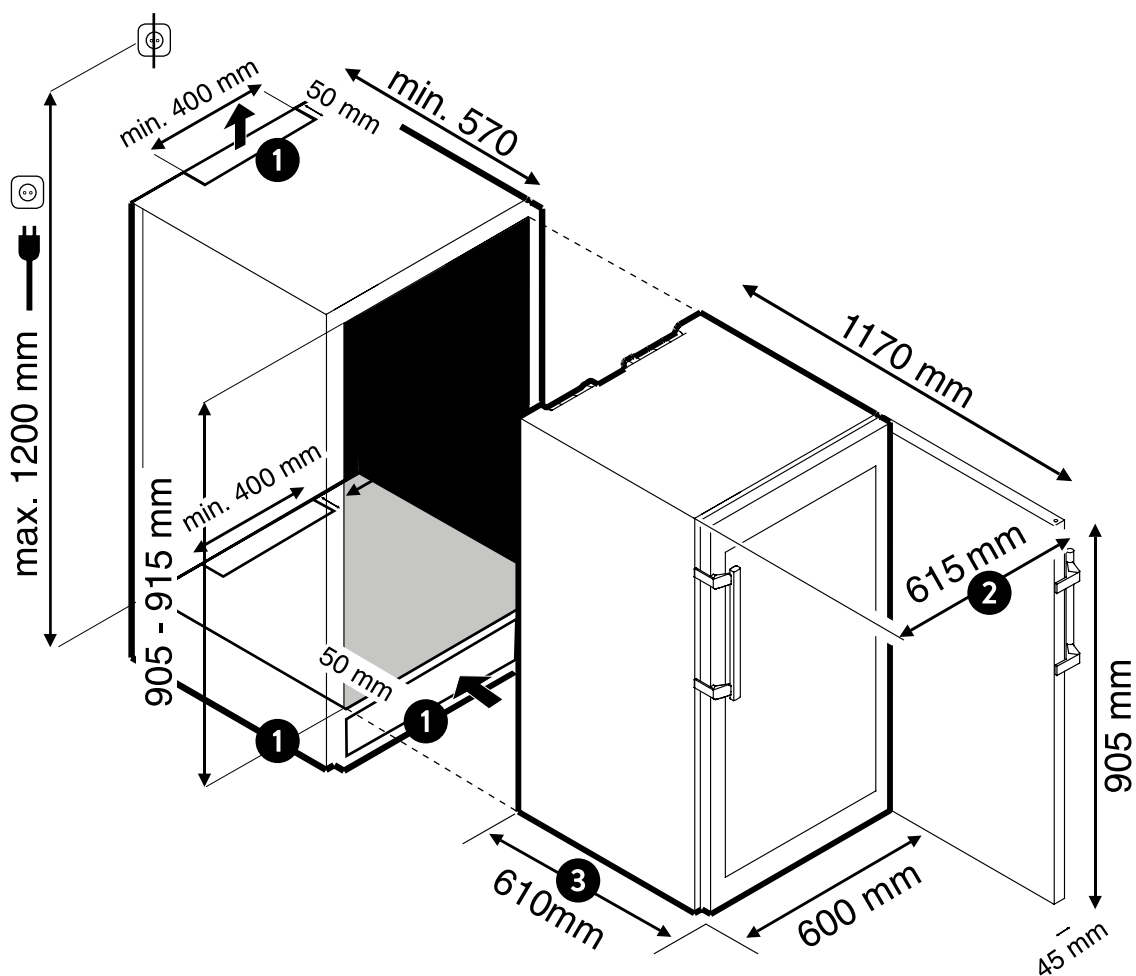
PUEDA SER INTEGRADA, SELLADO DE PUERTA MAGNÉTICO

CARGA MÁXIMA – hasta 20 kgs

CARGA MÁXIMA POR GANCHO – 40 kgs

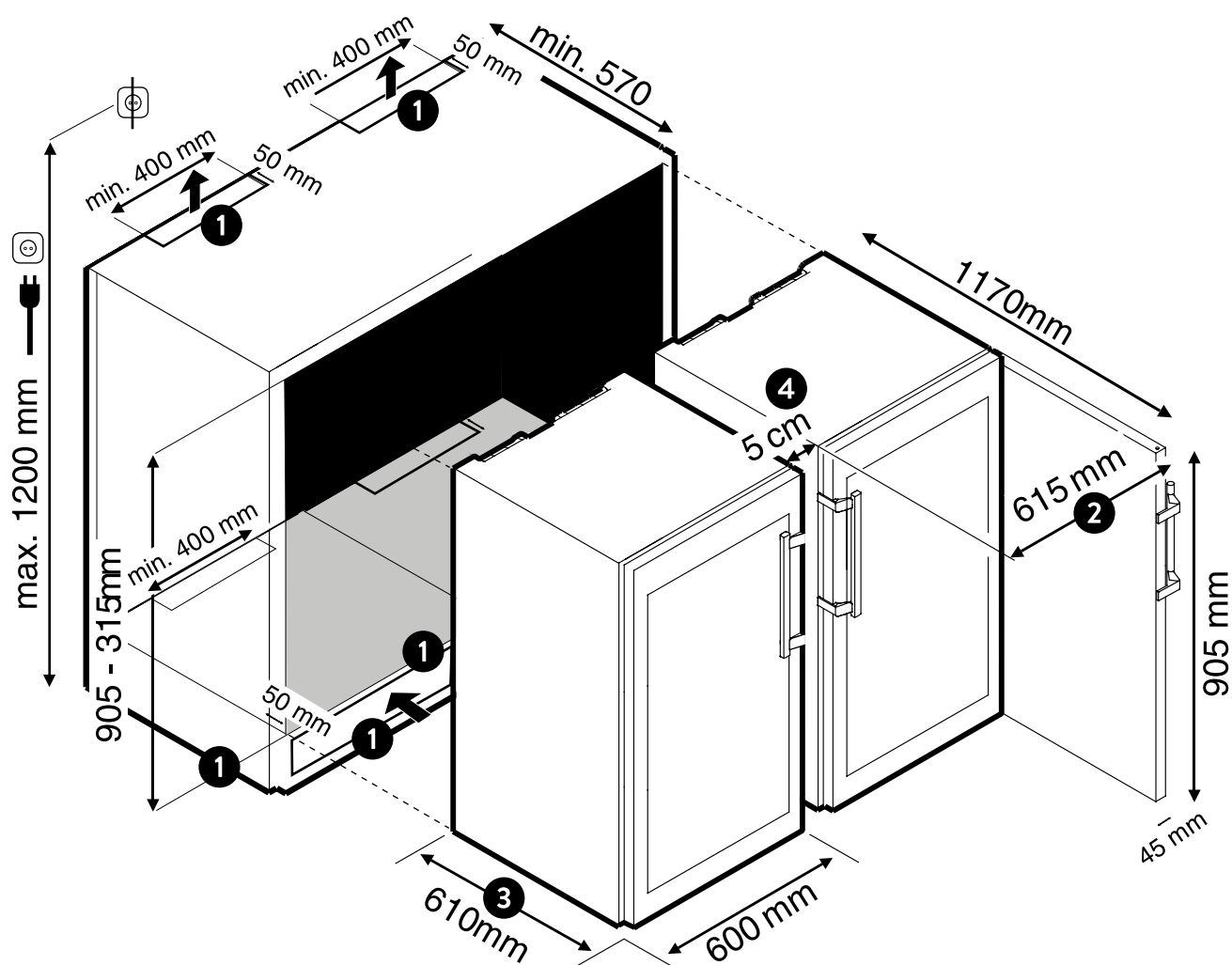
CARGA MÁXIMA POR ESTANTES – 40 kgs

INSTALACIÓN EMPOTRADA DX 500



- 1 Los ejes de ventilación requeridos son absolutamente necesarios. **Medida mínima: 200 cm³**
Posible en el lateral o en la parte trasera del equipo.
- 2 Frente del equipo con la puerta abierta: **615 mm**
- 3 Profundidad del equipo + puerta (sobresaliente): **610 mm**

INSTALACIÓN EMPOTRADA DX 500 - SIDE BY SIDE



- 1 Los ejes de ventilación requeridos son absolutamente necesarios. **Medida mínima: 200 cm³ por equipo**
Possible en el lateral o en la parte trasera del equipo.
- 2 Frente del equipo con la puerta abierta: **615 mm**
- 3 Profundidad del equipo + puerta (sobresaliente): **610 mm**
- 4 Para disimular la brecha entre dos equipos es posible comprar nuestra tira de relleno.
Este accesorio está disponible con **Art. No. BLENDES**



EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

DRY AGER

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