

Mørningskap for kjøtt

Metos Dry Ager DX 500

Metos DX 1000 Tender Cabinet for kjøtt er tidløst stilig utvendig, og innvendig skjuler det seg ekstremt presis og raffinert teknologi som gir kjøttet perfekt struktur og sterk smak – en nytelse for dine kunder.

Dry Aging er en tradisjonell metode for å tørke kjøtt, og gir en spesiell tekstur og smak. Kjøtt hengt fra bein lagres i tilstrekkelig lang tid i et miljø med kontrollert temperatur, luftkvalitet og fuktighet. På den måten kan kjøttet eldes naturlig.

Temperaturen i mykgjøringsskapet Metos DX 1000 kan justeres med stor presisjon 0 ° C ... + 25 ° C, med 0,1 ° C nøyaktighet. Fuktigheten i skapet kan justeres elektronisk fra 60 % til 90 % med 0,5 % nøyaktighet og skapet trenger ikke vanntilkobling.

Selv om omgivelsestemperaturen vil variere, er det alltid et perfekt klima inne i skapet, med optimal luftstrøm og kontinuerlig desinfeksjon. Et aktivt kullfilter er integrert i skapet. I tillegg holdes luften ren av et aktivt UVC-ventilert desinfeksjonssystem (patentert) som steriliserer luften i skapet hvert minutt.

Skapets isolerte dør har tonet glass som beskytter innholdet mot skadelig UV-lys. Skapets LED-belysning inneholder ikke ultrafiolett stråling, og den svake varmen fra belysningen påvirker ikke temperaturen på kjøttet.

Kjøttet mister overraskende lite av vekten! Etter fire uker har biff kun mistet 7-8 % av vekten, og etter seks uker ca. 12 %. Tilsvarende tall for svinekjøtt er kun 9-10 % etter tre uker.

Kjøttmørningsskapet Metos DX 1000 kan også brukes til andre formål; den kan brukes til tilberedning



av tørket skinke og andre kjøttprodukter samt til oppbevaring av ost.

- elektronisk temperaturjustering 0 ° C ... + 25 ° C, med 0,1 ° C nøyaktighet
- elektronisk fuktighetsjustering 60-90 %, med 0,5 % nøyaktighet
- maks. kapasitet 2-3 muttersider med lengde maks. 1,2 m
- kroker maks. kapasitet 80 kg
- maks. 5 hyller / skap, hyllekapasitet maks. 40 kg
- automatisk avriming og fordamping
- låsbare dører
- Håndtaket på døren kan endres
- magnetisk dørpakning
- rustfri karm, tonet glass i dør med rustfri karm
- innvendig mål 1 380x540x560 mm
- nettovolum 435 l
- skapet kan integreres i interiøret
- advarsler gjennom display og lydsignal

LEVERING INKLUDERER:

- krok, maks. kapasitet 80 kg

TILBEHØR (bestilles separat):

- krok i rustfritt stål, maks. kapasitet 80 kg
- 1/2 hylle
- hylle, maks. kapasitet 40 kg
- saltsteinsbrett
- Himalaya saltsteinsett (4 steiner)
- nederste hylle
- forhøyning i metall, høyde kan justeres
- etiketter med nylonstrøker (20 stk / pakke)
- S-krok i rustfritt stål, maks. kapasitet 100 kg (mål 160x8 mm)
- roterende krok i rustfritt stål, maks. kapasitet 100 kg (mål 180x8 mm)
- UVC-lampe, utskifting anbefales en gang/år
- aktivert kullfilter, utskifting anbefales en gang/år av tørket skinke og andre kjøttprodukter samt til oppbevaring av ost.

- elektronisk temperaturjustering 0 ° C ... + 25 ° C, med 0,1 ° C nøyaktighet
- elektronisk fuktighetsjustering 60-90 %, med 0,5 % nøyaktighet
- maks. kapasitet 2-3 muttersider med lengde maks. 1,2 m
- kroker maks. kapasitet 80 kg
- maks. 5 hyller / skap, hyllekapasitet maks. 40 kg
- automatisk avriming og fordamping
- låsbare dører
- Håndtaket på døren kan endres
- magnetisk dørpakning
- rustfri karm, tonet glass i dør med rustfri karm
- innvendig mål 1 380x540x560 mm
- nettovolum 435 l
- skapet kan integreres i interiøret
- advarsler gjennom display og lydsignal

LEVERING INKLUDERER:

- krok, maks. kapasitet 80 kg

TILBEHØR (bestilles separat):

- krok i rustfritt stål, maks. kapasitet 80 kg
- 1/2 hylle
- hylle, maks. kapasitet 40 kg
- saltsteinsbrett
- Himalaya saltsteinssett (4 steiner)
- nederste hylle
- forhøyning i metall, høyde kan justeres
- etiketter med nylonstrer (20 stk / pakke)
- S-krok i rustfritt stål, maks. kapasitet 100 kg (mål 160x8 mm)
- roterende krok i rustfritt stål, maks. kapasitet 100 kg (mål 180x8 mm)
- UVC-lampe, utskifting anbefales en gang/år
- aktivert kullfilter, utskifting anbefales en gang/år

Mørningskap for kjøtt Metos Dry Ager DX 500

Produktkapasitet	max. 20 kg/hylla
Innvendig mål mm	710x500x430
Bredde mm	600
Dyp mm	610
Høyde mm	900
Pakkevolum inkl. emballasje	0,401
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,401 m ³
Lengde på forpakning	65
Bredde på forpakning	65
Høyde på forpakning	95
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	65x65x95 cm
Netto vekt	50
Net weight with unit	50 kg
Bruttovekt	60
Vekt inkl. emballasje	60 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,19
Spenning V	230
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50
Kjølemedie	R600a
Mengde kjølemedie g	33
Hengselplassering	høyre
Temperatur enhet °C	0°C...+25
Antall kamre	1
Belysning	LED
Oppbevaring	Hyller

Mørningskap for kjøtt Metos Dry Ager DX 500

Tining	Automatisk
Temperaturføler	Nei
Geidervogn	Nei
Glassdør	Ja