



SKU: DX0500P

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Añejador de carne de hasta 20 kg DX0500P Dry ager

- HumiControl® - Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90% (no se requiere conexión externa de agua).
 - DX AirReg® - circulación de aire perfecto, gracias a filtros de carbón activo y una caja esterilizadora UV.
 - Perdida de peso poca- en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas.
 - Iluminación LED DX - el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, no calefacción de la carne.
-