



Mėsos brandinimo spinta Caso DryAged Master 63

Savybės:

- Aukštos kokybės brandinimo spinta su kompresoriaus technologija
- Aukštos kokybės mėsai laikyti, pateikti ir brandinti
- Naudingas 63 litrų tūris
- Elektroniniu būdu reguliuojama temperatūra nuo 2 iki 14 ° C (1 ° C pakopomis)
- Kambario drėgmė reguliuojama nuo 50 iki 85%
- Elektroninę temperatūrą galima nustatyti nuo 2 iki 8 ° C
- Vidinę oro drėgmę galima nustatyti nuo 50 iki 85%
- Aktyvūs ventiliatoriai labai tolygiai temperatūrai
- Intuityvus valdymas naudojant jutiklinį valdymo skydą
- 3 sluoksnių UV stiklas
- Užrakinamas su integruota spyna
- Perjungiamas salono apšvietimas
- Perjungiama, antibakterinė UV šviesa
- Su įmontuotu aktyvios anglies filtru
- Komplekte Lentynos ir pakabos su mėsos kabliukais (pagamintas iš nerūdijančio plieno)

Techniniai duomenys:

- Matmenys (plotis x aukštis x gylis) be rankenos: 395x875x545 mm
- Matmenys (plotis x aukštis x gylis) su rankena: 395x875x585 mm
- Svoris (kg): 41,4 kg
- Temperatūros diapazonas: 2–14 ° C
- Korpusas: Nerūdijantis plienas
- Interjero apšvietimas: Taip
- Drėgmė: 50–85%
- Apimtis: 63 litrų talpos tūris
- Temperatūros zona: 1
- Puiki technologija: Kompresoriaus technologija
- UV filtro stiklas: UV spinduliams atsparus izoliacinis stiklas
- Įtampa: 220–240 V ~, 50 Hz
- Pažymėjimas: GS / CE
- Galia (vatais): 60 vatų

Daugiau informacijos [gamintojo puslapyje](#)

Apie gamintoją:

CASO yra vienas pirmųjų prekinių ženklų, kuris sujungė kasdienį gyvenimą su elektroniniais virtuviniais prietaisais. Pastaraisiais metais ši pagrindinė idėja buvo tobulinama stipriomis funkcijomis, technologijomis, estetiškumu ir taip CASO įžengė į daugybę naujų sričių ir pristatė save, kaip novatorišką prekės ženklą.