

Brandinimo spinta CASO DryAged Master 125, 00690

Savybės:

- Aukštos kokybės brandinimo spinta su kompresoriaus technologija
- Aukštos kokybės mėsa laikyti, pateikti ir brandinti
- 125 litrų tūris
- Elektroniniu būdu reguliuojama temperatūra nuo 2 iki 14 ° C (1 ° C pakopomis)
- Vidaus drėgmė reguliuojama 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 aktyvintos anglies filtru
- Stovai ir pakabos su mėsos kabliais (pagaminti iš nerūdijančio plieno)

Techniniai duomenys:

- Matmenys (plotis x aukštis x gylis) be rankenos: 595x825x590 mm
- Matmenys (plotis x aukštis x gylis) su rankena: 597x825x640 mm
- Svoris: 56 kg
- Temperatūros diapazonas: 2-14 ° C
- Korpusas: Nerūdijantis plienas
- Vidaus apšvietimas: Taip
- Drėgmė: 50-85%
- 125 l talpos laikymo 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: 140 vatų

Daugiau informacijos [gamintojo puslapyje](#)

Apie gamintoją:

CASO yra vienas pirmųjų prekių 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.