

# Lihan mureutuskaappi

## Metos Dry Ager DX 500

Lihan mureutuskaappi Metos DX 500:n ajattoman tyylikäs ulkonäkö pitää sisällään erittäin tarkan ja hienostuneen tekniikan, jonka avulla liha saa täydellisen rakenteen ja voimakkaan maun - asiakkaasi makunautinnon.

Dry Aging on perinteinen tapa lihan kuivatukseen, mikä antaa sille erityisen koostumuksen ja maun. Luusta ripustettu liha on pidettävä riittävän ajan ilmastossa, jossa on valvottu lämpötila, ilmanlaatu ja kosteus. Näin se voi ikääntyä luonnollisesti.

Metos DX 500 lihan mureutuskaapin lämpötila on tarkoin säädettävissä 0°C...+25 °C välillä, 0,1°C:een tarkkuudella. Kaapin kosteus on säädettävissä elektronisesti 60-90% välillä, 0,5% tarkkuudella ja mikä parasta kaappi ei tarvitse vesiliitintä.

Vaikka kaapin ympäröivä lämpötila vaihtelisi, on kaapin sisällä aina täydellinen ilmasto, optimaalisella ilmavirtauksella ja jatkuvalla desinfioinnilla. Kaappiin on integroitu aktiivihiihiuodatin. Tämän lisäksi ilman puhtaudesta pitää huolen aktiivinen UVC-tuuletettu desinfiointijärjestelmä (patentoitu), joka steriloi kaapissa olevan ilman joka minuutti.

Kaapin eristetyssä ovesa on sävytetty lasi, mikä suojaa sisältöä haitalliselta UV-valolta. Kaapin led-valo ei sisällä ultraviolettisäteilyä, ja sen vähäisesti tuottama lämpö ei vaikuta lihan lämpötilaan.

Lihan painohäviö on yllättävän pieni! Naudanliha menettää 4 viikon kuluttua painostaan vain 7-8% ja 6 viikon kuluttua noin 12%. Sianlihan painohäviö on 3 viikon kuluttua vain 9-10% painosta.

Lihan mureutuskaappi Metos DX 500:n käyttö ei rajoitu pelkästään lihan



kuivattamiseen, vaan sitä voidaan käyttää myös kuivattujen kinkkujen ja monien muiden lihojen valmistukseen sekä juuston säilytykseen.

- elektroninen lämpötilan säätö 0°C...+25 °C, 0,1°C:een tarkkuudella
- elektroninen kosteuden säätö 60-90%, 0,5% tarkkuudella
- max. kapasiteetti 20 kg/hylly
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- lukittavat ovet
- oven kätisyys vaihdettavissa
- ovenssa magneettinen tiiviste
- runko ruostumatonta terästä, ovenssa sävytetty lasi rst-kehyksellä
- sisämitat 710x500x430 mm
- nettotilavuus 132 l
- kaappi integroitavissa kalusteeseen
- hälytykset näytöllä ja äänimerkein

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- välihyllä, max. kapasiteetti 20 kg
- pohjahylly, max. kapasiteetti 20 kg

#### LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- rst-koukku, max. kapasiteetti 15 kg
- välihyllä, max. kapasiteetti 20 kg
- pohjahylly, max. kapasiteetti 20 kg
- suolakivitarjotin
- Himalaya-suolakiviseti (2 suolakiveä)
- seinätuet
- etiketit nailonnauha kiinnityksellä (20 kpl/pkt)
- rst S-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 160x8 mm)
- kääntyvä rst-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 180x8 mm)

- UVC-lamppu, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa
- aktiivihiiisuodatin, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa kuivattamiseen, vaan sitä voidaan käyttää myös kuivattujen kinkkujen ja monien muiden lihojen valmistukseen sekä juuston säilytykseen.

- elektroninen lämpötilan säätö 0°C...+25 °C, 0,1°C:een tarkkuudella
- elektroninen kosteuden säätö 60-90%, 0,5% tarkkuudella
- max. kapasiteetti 20 kg/hylly
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- lukittavat ovet
- oven kätisyys vaihdettavissa
- ovenssa magneettinen tiiviste
- runko ruostumatonta terästä, ovenssa sävytetty lasi rst-kehyksellä
- sisämitat 710x500x430 mm
- nettotilavuus 132 l
- kaappi integroitavissa kalusteeseen
- hälytykset näytöllä ja äänimerkein

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- välihyllä, max. kapasiteetti 20 kg
- pohjahylly, max. kapasiteetti 20 kg

#### LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- rst-koukku, max. kapasiteetti 15 kg
  - välihyly, max. kapasiteetti 20 kg
  - pohjahyly, max. kapasiteetti 20 kg
  - suolakivitarjotin
  - Himalaya-suolakiviseti (2 suolakiveä)
  - seinätuet
  - etiketit nailonnauha kiinnityksellä (20 kpl/pkt)
  - rst S-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 160x8 mm)
  - kääntyvä rst-koukku, max. kapasiteetti 100 kg (mitat 180x8 mm)
- 
- UVC-lamppu, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa
  - aktiivihiilisuodatin, suositellaan vaihdettavaksi kerran vuodessa

## Lihan mureutuskaappi Metos Dry Ager DX 500

Tuotteen kapasiteetti	max. 20 kg/hylly
Sisämitat mm	710x500x430
Tuotteen leveys mm	600
Tuotteen syvyys mm	610
Tuotteen korkeus mm	900
Nettobilavuus l	132 L
Pakkauksen tilavuus	0,401
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	0,401 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	65
Pakkauksen syvyys	65
Pakkauksen korkeus	95
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	65x65x95 cm
Nettopaino	50
Nettopaino	50 kg
Bruttopaino	60
Pakkauksen paino	60 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,19
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Kylmäaine	R600a
Kylmäaineen täyttömäärä g	33
Kätisyys	oikea
Lämpötila-alue °C	0°C...+25
Kammioiden määrä	1
Valaistus	LED

## Lihan mureutuskaappi Metos Dry Ager DX 500

Säilytystila	hyllyt
Sulatus	automaattinen
Lämpötila-anturi	Ei
Vaunutäyttö	Ei
Lasiovi	Kyllä