

90,5  
60



KP Kitchen Partner

## DX 500 Premium S DRY AGER

**Variante DX 0550 PS** con parete di sale Saltair ad illuminazione LED

KP

**Variante DX 0500 PS** senza parete di sale Saltair ad illuminazione LED

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi  
Fino a 20 kg di carne

### Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

**Design:** finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore interna in Black Steel

**Dimensioni (A/L/P in cm):** 90,5 x 60 x 61

Cerniera destra - reversibile

### Efficienza e informazioni tecniche

Volume interno	155 l
Temperatura massima	30 °C
Voltaggio	230 V
Carico massimo	fino a 20 kg
Carico massimo per barra	40 kg
Carico massimo per ripiano	40 kg

### Comfort

Porta con serratura	vetro anti UV con guarnizione magnetica
Controllo HumiControl	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
DX AirReg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
Illuminazione	LED
Allarme porta aperta	ottico e acustico

### Accessori inclusi

1 ripiano (carico max. 40 kg) - 1 ripiano inferiore per massimizzare lo spazio (carico max. 20 kg)

### Dimensioni e installazione

