



UAB BALTGINA

Įmonės kodas: 147337228

PVM kodas: LT473372219

Adresas: K. Naruševičiaus g. 105, Molainiai, LT-37175 Panevėžio r.

Tel.: +37045429044, +37045429045

El. paštas: baltgina@baltgina.lt

Svetainė: <https://www.baltgina.lt/>



Mėsos brandinimo spinta „Dry Ager“ DX1000 Premium S

Numeris	DX1000PS
Būklė:	Naujas
Tiekimas:	Yra sandėlyje

Pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno.

Stiklinės durys turinčios UV spindulių apsaugą.

Vidaus matmenys: 137.1 x 57.8 x 58.7 cm (H x W x D)

Išorės matmenys: 165.0 x 70.0 x 74.2 cm (H x W x D)

Vidaus talpa: 435 l

Maitinimas: 220–240 V, 50 Hz

Energijos sunaudojimas: nepaisant stiklinių durų darinėjimo 1,8kWh/24 val.

Temperatūros reguliavimas ribose: nuo 0 °C iki +30°C

Temperatūros reguliavimo tikslumas: 0,1 °C,

Drėgmės reguliavimas ribose: nuo 40% iki 90% santykinės drėgmės HumiControl®.

Nereikalingas tiesioginis pajungimas prie vandens tinklo.

Oro judėjimo palaikymas per DX AirReg®.

Pastovus šviežio oro padavimas, aktyvuotos anglies filtrai, UVC filtrai.

Vidaus apšvietimas su "DX LED Premium" šviesos juostele, kuri integruota šoninėse sienose, kad būtų kuo geriau apšviesti korpuso turinį. Šviesos spektras neturi ultravioletinių spindulių.

SMARTAGING® – SmartAging® technologija leidžia automatizuoti brandinimą. Atitirpimo automatika.

Optinė ir akustinė signalizacija.

Užrakinamos durys.

Magnetinis durų pritraukėjas.

Rankenos pusė laisvai pasirenkama.

Galima integruoti į baldų sistemą.

Paskirtis ir darbo aprašymas :

Jautienos kokybė keičiasi įą brandinat – laikant tinkamoje aplinkoje ilgą laiką. Brandinimas gali vykti nuo 3 – 4 savaičių iki keliolikos mėnesių. Sausas brandinimas – tai senas tradicinis austrų – vokiečių mėsos paruošimo būdas, įamžinantis galias Alpių tradicijas. Kad paruošti puikų steiką, nereikia ypatingo mėsos paruošimo būdo. Iš gerai subrandintos mėsos, pagaminsite geriausią, skaniausią ir sultingiausią steiką, kokį tik galima iškepti. Geriausiai jautiena bręsta prie santykinės oro drėgmės 85% ir +2 C temperatūroje.

Dry Ager spinta tinka brandinti ne tik jautienai, joje galima puikiai subrandinti dešras, kumpius ar kitus mėsos gaminius.

Brandinimo procesas turi savo taisykles. Jis negali būti per greitas, kad "neužsidarytų" mėsos paviršius, per kurį vyksta "kvėpavimas". Bet negali būti ir per lėtas, kad nepradėtų gesti mėsos vidus.

Daugiau informacijos skaitykite čia:

Šaltinis: Dry Ager gamintojo youtube kanalas