



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/>



Sauso brandinimo spinta Dry Ager DX 500 Premium S

Numeris	DX0500PS
Būklė:	Naujas
Tiekimas:	Yra sandėlyje
Talpa	Vidaus: 134 l Vidiniai: 71.2 x 49.0 x 43.7
Gabaritiniai matmenys	cm (H x W x D) Išoriniai: 90.5 x 60.0 x 61.0 cm (H x W x D)
Galingumas	1,1 kWh/24 val; 220-240 V / 50 Hz

Vidaus matmenys: 71.2 x 49.0 x 43.7 cm (H x W x D)

Išorės matmenys: 90.5 x 60.0 x 61.0 cm (H x W x D)

Bendra ir vidaus talpa: 155/134 l

Maitinimas: 220 240 V / 50 Hz

Elektrinis sunaudojimas nepaisant durelių apšvietimo: 1,0 kWh / 24 val.

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

Temperatūros reguliavimas elektroniniu būdu, kurios tikslumas: 0,1 °C

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

Nereikalingas tiesioginis pajungimas prie vandens tinklo.

Oro judėjimo ir srauto palaikymas dėka DX AirReg®.

Pastovus šviežio oro padavimas per aktyvuotą anglies filtrą ir UVC dezinfekciją.

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.

Pakrovimo kiekis

Maksimali apkrova iki 20 kg kai supjaustyta ant grotelės arba 2 nugarinės, kurių kiekvienos ilgis yra iki 0,5 m. Ant vienos pakabos galima pakabinti ne daugiau kaip 20 kg.

Lentynų kiekis – 2 vnt.

Maksimalus vienos lentynos apkrovimas – iki 20 kg.

Paskirtis ir darbo aprašymas :

Jautienos kokybė keičiasi ją brandinat – laikant tinkamoje aplinkoje ilgą laiką. Brandinimas gali vykti nuo 3 – 4 savaitių 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: