

## Моноблок DX 5000 для камер сухого вызревания производства DRY AGER (Германия)

Охлаждающий модуль – универсальное решение проблемы хранения мяса в больших объемах.

Основное предназначение этого оборудование – выдержка вырезок мяса говядины, свинины или баранины. Незаменим такой модуль будет и при производстве колбасных и сырных изделий, а также их хранении.

Основное преимущество устройства – простая установка и удобство эксплуатации.

Модуль может встраиваться в уже имеющуюся морозильную камеру. Действия по установке предельно просты – необходимо проделать небольшое отверстие на верхней поверхности камеры и поставить аппарат сверху. Моноблок можно поместить также в небольшое помещение, уровень изоляции которого не меньше 70 мм.

### ТЕХНОЛОГИЯ:

Контроль влажности обеспечивается системой HumiControl®, которая не требует прямого подключения к водопроводу.

Система DX AirReg® - позволяет контролировать и регулировать уровень температуры и влажности внутри моноблока.

УФС излучение отвечает за процессы стерилизации воздуха в модуле.

Условия для созревания мяса обеспечиваются за счет создания с помощью системы вентиляции специального микроклимата и воздухообмена.

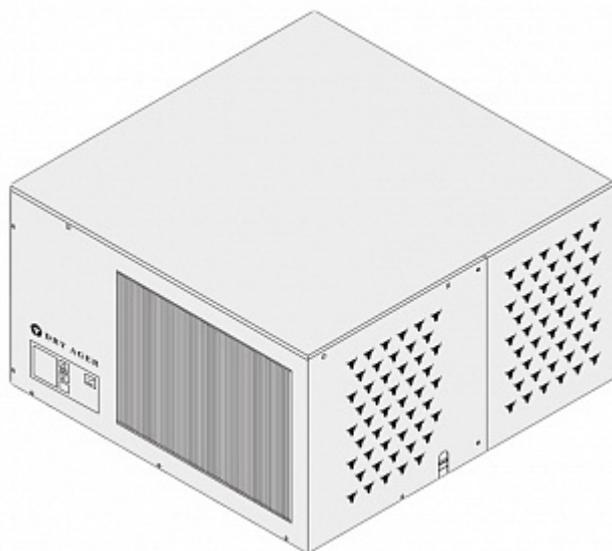
Оборудование оснащено электронной системой управления, благодаря которому можно задать температуру и влажность в диапазонах от 0 до +25 °С и от 60 до 90 % соответственно. Хладагент R 404 а.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Охлаждаемый модуль предназначен для морозильных камер, объем которых не превышает 8 м³. Для монтажа модуля на поверхность камеры необходимо наличие отверстия, параметры которого будут равны 405 x 570 мм. Показатель потребления электроэнергии - 840 Вт / 16 А, холодопроизводительности - 1150 Вт.

### КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Полный набор комплектации состоит из нескольких блоков – вентиляционный, испарительный, изолирующий и главный корпус, оснащенный системой стерилизации воздуха.



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://dryager.nt-rt.ru> || [dyg@nt-rt.ru](mailto:dyg@nt-rt.ru)

Моноблок **DX 6000** для камер сухого вызревания производства **DRY AGER (Германия)**

Охлаждающий модуль – универсальное решение проблемы хранения мяса в больших объемах.

Основное предназначение этого оборудование – выдержка вырезок мяса говядины, свинины или баранины. Незаменим такой модуль будет и при производстве колбасных и сырных изделий, а также их хранении.

Основное преимущество устройства – простая установка и удобство эксплуатации.

Модуль может встраиваться в уже имеющуюся морозильную камеру. Действия по установке предельно просты – необходимо проделать небольшое отверстие на верхней поверхности камеры и поставить аппарат сверху. Моноблок можно поместить также в небольшое помещение, уровень изоляции которого не меньше 70 мм.

#### ТЕХНОЛОГИЯ:

Контроль влажности обеспечивается системой HumiControl®, которая не требует прямого подключения к водопроводу.

Система DX AirReg® - позволяет контролировать и регулировать уровень температуры и влажности внутри моноблока.

УФС излучение отвечает за процессы стерилизации воздуха в модуле.

Условия для созревания мяса обеспечиваются за счет создания с помощью системы вентиляции специального микроклимата и воздухообмена.

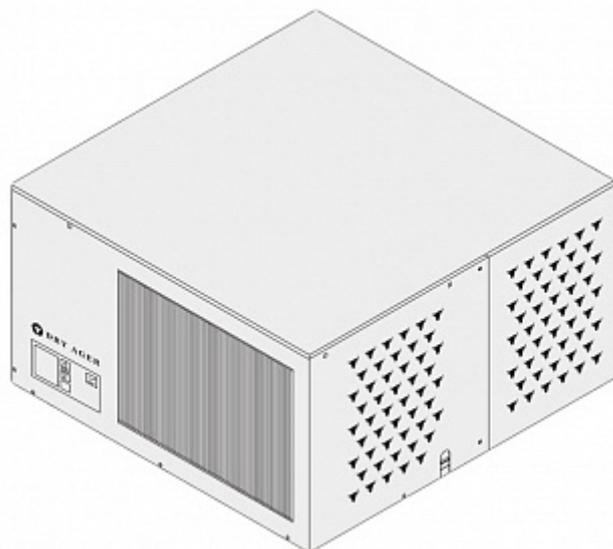
Оборудование оснащено электронной системой управления, благодаря которому можно задать температуру и влажность в диапазонах от 0 до +25 °С и от 60 до 90 % соответственно. Хладагент R 404 а.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Охлаждаемый модуль предназначен для морозильных камер, объем которых не превышает 12 м<sup>3</sup>. Для монтажа модуля на поверхность камеры необходимо наличие отверстия, параметры которого будут равны 405 x 570 мм. Показатель потребления электроэнергии - 930 Вт / 16 А, холодопроизводительности - 1450 Вт.

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Полный набор комплектации состоит из нескольких блоков – вентиляционный, испарительный, изолирующий и главный корпус, оснащенный системой стерилизации воздуха.



Моноблок **DX 7000** для камер сухого вызревания производства **DRY AGER (Германия)**

Охлаждающий модуль – универсальное решение проблемы хранения мяса в больших объемах.

Основное предназначение этого оборудование – выдержка вырезок мяса говядины, свинины или баранины. Незаменим такой модуль будет и при производстве колбасных и сырных изделий, а также их хранении.

Основное преимущество устройства – простая установка и удобство эксплуатации.

Модуль может встраиваться в уже имеющуюся морозильную камеру. Действия по установке предельно просты – необходимо проделать небольшое отверстие на верхней поверхности камеры и поставить аппарат сверху. Моноблок можно поместить также в небольшое помещение, уровень изоляции которого не меньше 70 мм.

#### ТЕХНОЛОГИЯ:

Контроль влажности обеспечивается системой HumiControl®, которая не требует прямого подключения к водопроводу.

Система DX AirReg® - позволяет контролировать и регулировать уровень температуры и влажности внутри моноблока.

УФС излучение отвечает за процессы стерилизации воздуха в модуле.

Условия для созревания мяса обеспечиваются за счет создания с помощью системы вентиляции специального микроклимата и воздухообмена.

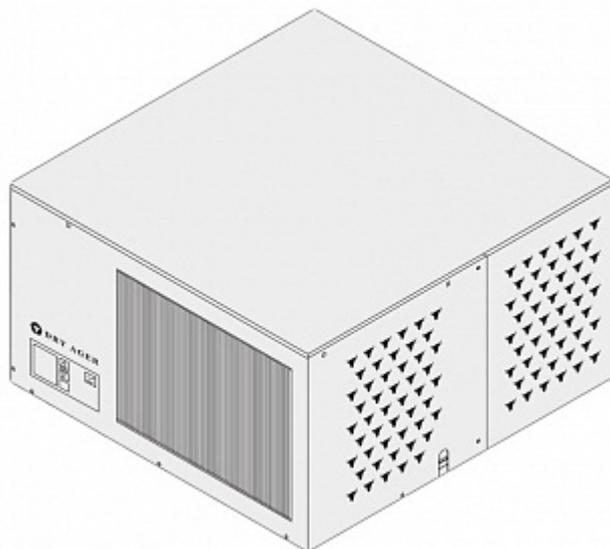
Оборудование оснащено электронной системой управления, благодаря которому можно задать температуру и влажность в диапазонах от 0 до +25 °С и от 60 до 90 % соответственно. Хладагент R 404 а.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Охлаждаемый модуль предназначен для морозильных камер, объем которых не превышает 18 м<sup>3</sup>. Для монтажа модуля на поверхность камеры необходимо наличие отверстия, параметры которого будут равны 450 x 740 мм. Показатель потребления электроэнергии - 1400 Вт / 16 А, холодопроизводительности - 1800 Вт.

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Полный набор комплектации состоит из нескольких блоков – вентиляционный, испарительный, изолирующий и главный корпус, оснащенный системой стерилизации воздуха.



## Моноблок **DX 8000** для камер сухого вызревания производства **DRY AGER (Германия)**

Охлаждающий модуль – универсальное решение проблемы хранения мяса в больших объемах.

Основное предназначение этого оборудования – выдержка вырезок мяса говядины, свинины или баранины. Незаменим такой модуль будет и при производстве колбасных и сырных изделий, а также их хранении.

Основное преимущество устройства – простая установка и удобство эксплуатации.

Модуль может встраиваться в уже имеющуюся морозильную камеру. Действия по установке предельно просты – необходимо проделать небольшое отверстие на верхней поверхности камеры и поставить аппарат сверху. Моноблок можно поместить также в небольшое помещение, уровень изоляции которого не меньше 70 мм.

### ТЕХНОЛОГИЯ:

Контроль влажности обеспечивается системой HumiControl®, которая не требует прямого подключения к водопроводу.

Система DX AirReg® - позволяет контролировать и регулировать уровень температуры и влажности внутри моноблока.

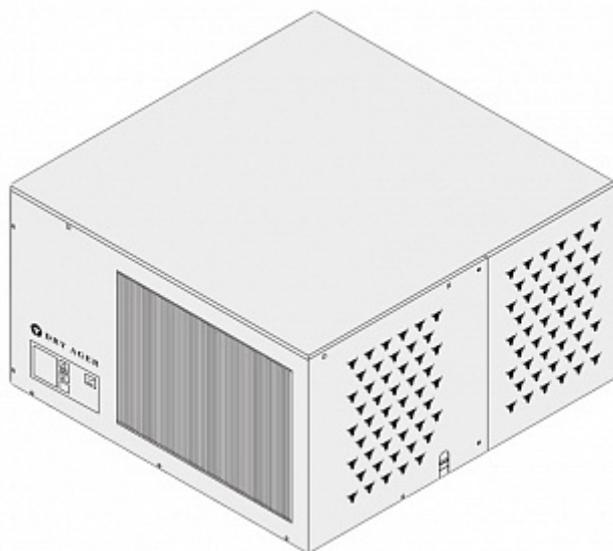
УФС излучение отвечает за процессы стерилизации воздуха в модуле.

Условия для созревания мяса обеспечиваются за счет создания с помощью системы вентиляции специального микроклимата и воздухообмена.

Оборудование оснащено электронной системой управления, благодаря которому можно задать температуру и влажность в диапазонах от 0 до +25 °С и от 60 до 90 % соответственно. Хладагент R 404 а.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Охлаждаемый модуль предназначен для морозильных камер, объем которых не превышает 25 м³. Для монтажа модуля на поверхность камеры необходимо наличие отверстия, параметры которого будут равны 450 x 740 мм. Показатель потребления электроэнергии - 2000 Вт / 16 А, холодопроизводительности - 2600 Вт.



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://dryager.nt-rt.ru> || [dyg@nt-rt.ru](mailto:dyg@nt-rt.ru)