

## Skrine na zrenie mäsa

**Skrine na zrenie mäsa (Dry-ageri)** predstavujú investíciu do **prémiovej kvality** a chuti. Tieto špecializované chladiace skrine vytvárajú **ideálnu mikroklímu** pre suché **vyzrievanie hovädzieho mäsa**. Sú vybavené presnou **reguláciou vlhkosti** a teploty a často využívajú aj **UV sterilizáciu** pre zaistenie maximálnej **hygieny** počas procesu. Pomocou **skrine na zrenie** dosiahnete **dokonalú krehkosť a intenzívnu chuť** mäsa, čo je vizitkou každej high-end reštaurácie. Vyberte si model s vhodným **objemom a dizajnom** pre profesionálne **zrenie mäsa** na **GastroPro.sk**.

### Najpredávanejšie



Komora na  
dozrievanie mäsa 233  
litrov  
Skladom (1 ks)

€2 498,50

[Najlacnejšie](#) [Najdrahšie](#) [Najpredávanejšie](#) [Abecedne](#)



Komora na dozrievanie mäsa 233 litrov

Skladom (1 ks)

€3 073,16 vrátane DPH

**€2 498,50**  
**GASTROPRO**  
PROFESIONÁLNA GASTRO TECHNIKA





Profesionálna komora na dozrievanie mäsa s objemom 233 litrov, ideálna pre mäsiarstva a reštaurácie.

1 položiek celkom



**Doručenie do druhého dňa**

na akúkoľvek adresu



**Garancia doručenia**  
nepoškodeného tovaru



**+421 948 654 411**

V pracovnom čase vždy  
ochotne poradíme