



ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

Внутренняя камера полностью из нержавеющей стали, трехслойное анти-УФ стекло позволяет сохранять температуру в камере и наблюдать за процессом созревания мяса без нарушения микроклимата в шкафу. Воздух внутри стерилизуется УФ лампой и угольным фильтром. Всё это в шкафах для вызревания мяса MeatAge серии LUX. Мясо в камере можно подвешивать на крюки или хранить на полках.



MEATAGE LUX SN415

Размер682×595×1865 мм
Напряжение220 В
Мощность0,14 кВт
Температурный режим+2 / +14 °С
Объем415 л
Влажность50–85 %

В комплекте: 6 хромированных полок



MEATAGE LUX SN75

Размер545×395×860 мм
Напряжение220 В
Мощность0,06 кВт
Температурный режим+2 / +14 °С
Объем75 л
Влажность50–85 %

В комплекте: 3 хромированные полки



MEATAGE LUX SN125

Размер588×595×820 мм
Напряжение220 В
Мощность0,14 кВт
Температурный режим+2 / +14 °С
Объем125 л
Влажность50–85 %

В комплекте: 2 хромированные полки

