



- Трехслойное анти-УФ стекло
- Touch control
- Очистка воздуха угольным фильтром
- УФ – стерилизация
- Хромированные полки в комплекте
- Бесшовные двери из нержавеющей стали

ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА LUX

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.



New

MEATAGE LUX SN75

Размер 545×395×860 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,07 кВт
Температурный режим +2...+14 °С
Объем 75 л
Влажность 50–85 %

В комплекте: 3 хромированные полки, 2 крюка



New

MEATAGE LUX SN125

Размер 588×595×820 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,14 кВт
Температурный режим +2...+14 °С
Объем 125 л
Влажность 50–85 %

В комплекте: 2 хромированные полки, 2 крюка



New

MEATAGE LUX SN415

Размер 682×595×1865 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,24 кВт
Температурный режим +2...+14 °С
Объем 415 л
Влажность 50–85 %

В комплекте: 6 хромированных полок, 3 крюка



New

MEATAGE LUX SN52

Размер 500×430×680 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,06 кВт
Температурный режим +2...+14 °С
Объем 52 л
Влажность 50–85 %

В комплекте: 2 хромированные полки

