



- 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 .....0,06 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 .....0,14 кВт  
Температурный режим .....+2...+14 °С  
Объем .....415 л  
Влажность .....50–85 %

В комплекте: 6 хромированных полок, 3 крюка

## MEATAGE ЛОТОК С СОЛЯНЫМИ БЛОКАМИ



- Лоток содержит 6 соляных блоков из гималайской соли
- Положительно влияет на вкусовые качества вызревшего мяса
- Используется в шкафах вызревания мяса для дополнительной стерилизации воздуха в камере и для поглощения лишней влаги

