

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
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  
Копомна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
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  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
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  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
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  
Саранск (8342)22-96-24  
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  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://meatage.nt-rt.ru> || [mgj@nt-rt.ru](mailto:mgj@nt-rt.ru)

## Шкаф для созревания мяса MEATAGE VI180 WT



**MeatAge VI180 WT**— профессиональный шкаф для сухого созревания (выдержки) говядины, свинины, телятины, а так же ветчины и салями. Встроенный увлажнитель воздуха позволяет с легкостью вызревать так же сыры твердых сортов. Продукция MeatAge - это превосходное сочетание высокого качества, дизайна и отличных цен.

Идеально подойдет для ресторанов, мясных лавок, небольших мясных производств и для домашнего использования.

Все детали MeatAge VI180 WT изготовлены из нержавеющей стали, а дверца из ударопрочного закаленного стекла, благодаря чему можно наблюдать за процессом. Уникальная система вентиляции позволяет поддерживать оптимальный микроклимат, который не допускает размножения бактерий и микробов, а ферменты, присутствующие в мясе, активизируют химические процессы, которые разрушают мышечные волокна, делая мясо более нежным и позволяют сформировать вкусовой «букет» и аромат. При этом мясо созревает с минимальными потерями в весе, лишь 8% за 4 недели.

## Особенности:

- **точная регулировка влажности ;**
- **встроенный увлажнитель воздуха;**
- **точная регулировка температуры;**
- **низкие массовые потери:** при выдержке говядина теряет около 7-9 % в течение 4 недель, свинина прикл. 9-11 % в течение 3 недель.
- **качественная очистка воздуха** УФ-стерилизацией и системой вентиляции;
- **автоматическое оттаивание и испарение конденсата;**
- **оптическая и акустическая сигнализация, запираемая дверь;**
- **универсальность:** можно также использовать для созревания ветчины, салями;
- **корпус и комплектующие выполнены из нержавеющей стали.**

## Комплектация:

- полка 3 шт.
- направляющая для крюков 1 шт.
- крюк 3 шт.
- поддон для гималайской соли 1 шт.

## Технические характеристики

Диапазон температур 0° до +25°  
Диапазон влажности 60% - 85%  
Объем, л 352  
Мощность, кВт 0,17  
Напряжение, В 220  
Габариты ШxГxВ, мм 710x595x1720  
Вес, кг 92