

Шкафы для созревания мяса VI200, VI200 WT

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
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
Коломна (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(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mgj@nt-rt.ru || сайт: <https://meatage.nt-rt.ru/>

Шкаф для созревания мяса VI200 642Л

MeatAge VI200 — профессиональный шкаф для сухого созревания (выдержки) говядины, свинины, телятины, а так же ветчины и салями. Продукция MeatAge - это профессиональное решение для ресторанов, стейк-хаусов и заведений общественного питания, которые стремятся предложить своим гостям мясо высочайшего качества с неповторимым вкусом и ароматом. Это оборудование открывает возможности создания премиальных блюд, которые ценятся в лучших мясных ресторанах мира. Стейки сухой выдержки обладают более концентрированным и сложным вкусом по сравнению с мясом влажного созревания. Это позволяет предложить гостям уникальный гастрономический опыт.

Искусство сухого созревания

Сухое созревание мяса — это древнее искусство, которое превращает обычное мясо в деликатес с насыщенным маслянисто-ореховым вкусом и нежной текстурой. В процессе выдержки ферменты естественным образом размягчают мышечные волокна, а контролируемое обезвоживание концентрирует вкус, создавая продукт, который высоко ценится гурманами.

Использование прозрачных шкафов для выдержки мяса в зале ресторана является отличным рекламным ходом для привлечения клиентов и прекрасным дизайнерским решением. Гости могут наблюдать за процессом созревания, что создает дополнительную ценность и интерес к блюдам.

VI200 идеально подойдет для:

- Ресторанов
- Мясных лавок
- Стейк-хаусов
- Небольших мясных производств

Корпус выполнен из крашеного металла, внутренние боковые стенки из ABS пластика, задняя стенка и полки 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.

Особенности модели:

- Белая LED подсветка по всему периметру внутри шкафа;
- Улучшенная сенсорная ЖК-панель управления на ручке двери;
- *Регулировка влажности;*
- *Регулировка температуры;*
- *Низкие массовые потери;*
- *Качественная очистка воздуха УФ-стерилизацией и системой вентиляции;*
- Угольный фильтр;
- *Автоматическое оттаивание и испарение конденсата;*
- *Оптическая и акустическая сигнализация;*
- *Запираемая дверь;*
- *Универсальность:* можно также использовать для созревания ветчины, салями;
- *Задняя стенка и полки выполнены из нержавеющей стали AISI 304;*
- *Загрузка на одну полку - не более 35 кг;*

Комплектация:

- Полка - 3 шт.
- Направляющая для крюков - 1 шт.
- Крюк - 3 шт.
- Поддон для гималайской соли из нерж.стали AISI 304 - 1 шт. (без соли)

Технические характеристики

Мощность, кВт	0,17
Напряжение, В	220
Диапазон влажности, %	60 - 70
Диапазон температур, С	0° до +25°
Полезный объем, л	642
Габариты нетто, мм	750x720x2015
Вес нетто, кг	122



Шкаф для созревания мяса VI200 WT 620Л

MeatAge VI200 WT — профессиональный шкаф для сухого созревания (выдержки) говядины, свинины, телятины, а так же ветчины и салями. Продукция MeatAge - это профессиональное решение для ресторанов, стейк-хаусов и заведений общественного питания, которые стремятся предложить своим гостям мясо высочайшего качества с неповторимым вкусом и ароматом. Это оборудование открывает возможности создания премиальных блюд, которые ценятся в лучших мясных ресторанах мира. Стейки сухой выдержки обладают более концентрированным и сложным вкусом по сравнению с мясом влажного созревания. Это позволяет предложить гостям уникальный гастрономический опыт.

Искусство сухого созревания Сухое созревание мяса — это древнее искусство, которое превращает обычное мясо в деликатес с насыщенным маслянисто-ореховым вкусом и нежной текстурой. В процессе выдержки ферменты естественным образом размягчают мышечные волокна, а контролируемое обезвоживание концентрирует вкус, создавая продукт, который высоко ценится гурманами.

Использование прозрачных шкафов для выдержки мяса в зале ресторана является отличным рекламным ходом для привлечения клиентов и прекрасным дизайнерским решением. Гости могут наблюдать за процессом созревания, что создает дополнительную ценность и интерес к блюдам.



VI200 WT идеально подойдет для:

- Ресторанов
- Мясных лавок
- Стейк-хаусов
- Небольших мясных производств

Корпус выполнен из крашеного металла, внутренние боковые стенки из ABS пластика, задняя стенка и полки 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.



Особенности:

- Белая LED подсветка по всему периметру внутри шкафа;
- Улучшенная сенсорная ЖК-панель управления на ручке двери;
- *Регулировка влажности;*
- *Регулировка температуры;*
- *Дополнительное увлажнение WT (встроенный бак для воды);*
- *Низкие массовые потери;*
- *Качественная очистка воздуха УФ-стерилизацией и системой вентиляции;*
- Угольный фильтр;
- *Автоматическое оттаивание и испарение конденсата;*

- *Оптическая и акустическая сигнализация;*
- *Запираемая дверь;*
- *Универсальность:* можно также использовать для созревания ветчины, салями;
- *Задняя стенка и полки выполнены из нержавеющей стали AISI 304;*
- *Загрузка на одну полку - не более 35 кг;*

Комплектация:

- Полка 3 шт.
- Направляющая для крюков 1 шт.
- Крюк 3 шт.
- Поддон для гималайской соли из нерж.стали AISI 304 - 1 шт. (без соли)

Технические характеристики:

Мощность, кВт	0.17
Напряжение, В	220
Диапазон влажности, %	60-85
Диапазон температур, С	0° до +25°
Полезный объем, л	620
Габариты, мм	750x720x2015
Вес, кг	125



Алматы (727)345-47-04
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
Коломна (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
Нижегород (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(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mgj@nt-rt.ru || сайт: <https://meatage.nt-rt.ru/>