



MEATAGE

DRY AGED FRIDGE

ШКАФЫ ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА



ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

Сухая выдержка мяса (или сухое созревание мяса) — это одна из древнейших техник обработки мяса. Процесс основан на активизации ферментов, присутствующих в мясе, что приводит к ускорению химических процессов, которые разрушают мышечные волокна, делая продукт более нежным, формируя вкусовой «букет» и насыщенный аромат. Контроль за температурой и влажностью воздуха предотвращает развитие бактерий и «плохой» плесени.

Продукт содержится в специально созданных условиях до 25-30 дней, после чего мясо приобретает непередаваемые вкусовые качества и нежнейшую структуру, которые обрадуют истинных гурманов.

Стильный дизайн, настройка параметров для идеальной среды для вызревания — все это собрано в одном продукте. Клиент может быть уверен в качестве приобретаемого оборудования и получаемых стейков. Дизайн шкафов позволяет посетителям лично наблюдать процесс вызревания мяса и не оставит равнодушным даже самых искушенных гостей!

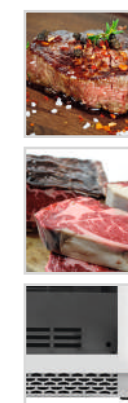


Серия VI

- Подсветка
- УФ лампа
- Емкость для увлажнения (у моделей WT)
- Двойное стекло
- Внутренние боковые стенки — пластик
- Оптическая и акустическая сигнализация при возникновении ошибки



VI46



Габариты	570×595×820 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	127 л
Влажность	60% – 70%
Вес	42 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли

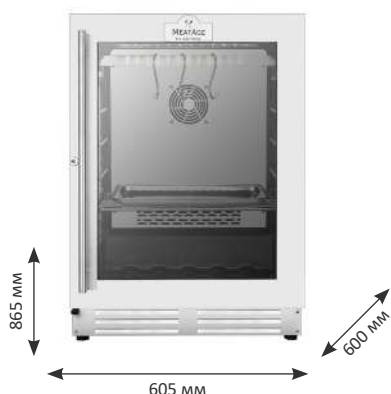
VI46 WT



Габариты	570×595×820 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	98 л
Влажность	60% – 85%
Вес	44 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли
- Емкость для увлажнения

VI60

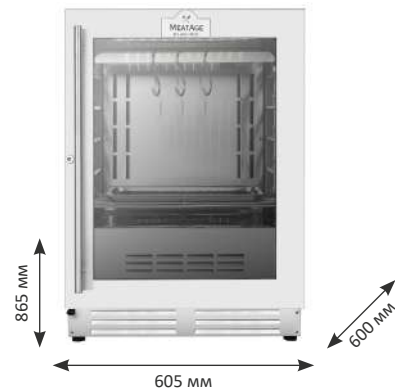


Габариты	605×600×865 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	146 л
Влажность	60% – 70%
Вес	45 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли

ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

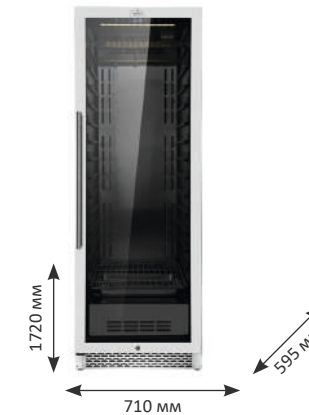
VI60 WT



Габариты	605×600×865 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	107 л
Влажность	60% – 85%
Вес	45 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли
- Емкость для увлажнения

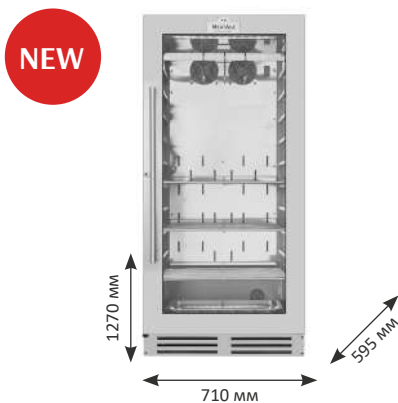
VI180 WT



Габариты	710×595×1720 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	352 л
Влажность	60% – 85%
Вес	92 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 3 полки, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли
- Подключение к водопроводу

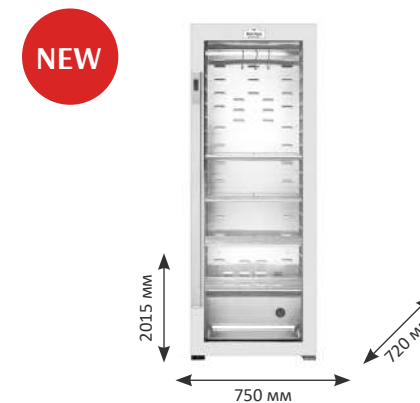
VI120



Габариты	710×595×1270 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	270 л
Влажность	60% – 70%
Вес	67 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 1 направляющая для крюков, 3 полки, 3 крюка, 1 лоток для соли

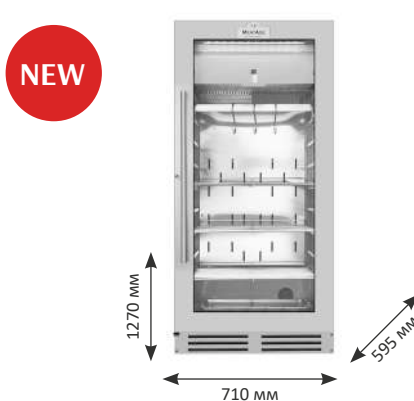
VI200



Габариты	750×720×2015 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,3 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	642 л
Влажность	60% – 70%
Расположение подсветки	на внутренних боковых стенках с двух сторон
Панель управления	наружная (на двери)

- В комплекте: 1 направляющая для крюков, 3 полки, 3 крюка, 1 лоток для соли

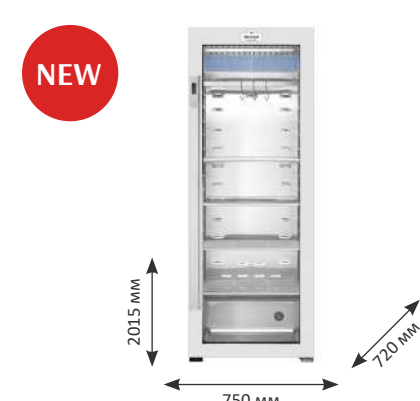
VI120 WT



Габариты	710×595×1270 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	233 л
Влажность	60% – 85%
Вес	69 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 1 направляющая для крюков, 3 полки, 3 крюка, 1 лоток для соли

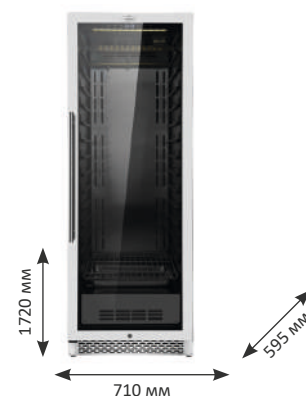
VI200 WT



Габариты	750×720×2015 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,3 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	620 л
Влажность	60% – 85%
Расположение подсветки	на внутренних боковых стенках с двух сторон
Панель управления	наружная (на двери)

- В комплекте: 1 направляющая для крюков, 3 полки, 3 крюка, 1 лоток для соли

VI180



Габариты	710×595×1720 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	388 л
Влажность	60% – 70%
Вес	90 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 3 полки, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли



ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА



Серия LUX

- LED Подсветка
- Стерилизация воздуха УФ-лампой
- Камера полностью выполнена из нержавеющей стали
- Трехслойное стекло
- Дополнительная очистка воздуха угольным фильтром
- Touch control



SN-52 LUX



Габариты	500×430×680 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,06 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	52 л
Влажность	50% – 85%
Вес	35 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 1 хромированная полка, 1 направляющая для крюков, 2 крюка

SN-75 LUX



Габариты	545×395×860 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,07 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	75 л
Влажность	50% – 85%
Вес	42 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 3 хромированные полки, 1 направляющая для крюков, 3 крюка

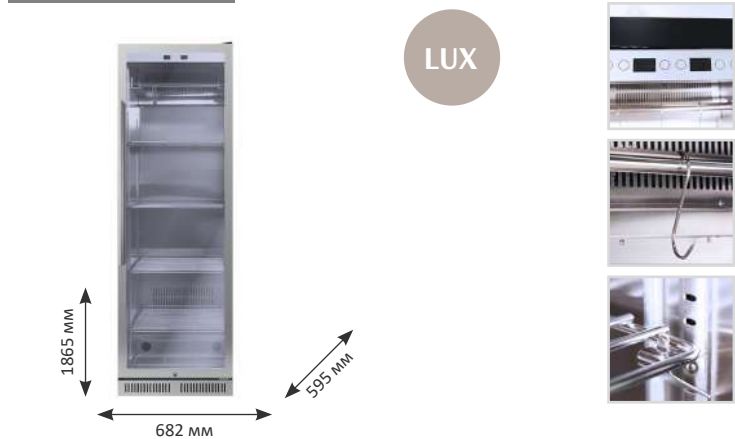
SN-125 LUX



Габариты	588×595×820 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	125 л
Влажность	50% – 85%
Вес	56 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 2 хромированные полки, 1 направляющая для крюков, 2 крюка

SN-415 LUX



Габариты	682×595×1865 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,24 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	415 л
Влажность	50% – 85%
Вес	124 кг
Расположение подсветки	верхнее

- В комплекте: 6 хромированных полок, 1 направляющая для крюков, 3 крюка

Лотки Meatage с соляными блоками

Для наилучшего результата вызревания мяса мы предлагаем ЛОТОК MEATAGE С СОЛЯНЫМИ БЛОКАМИ. Гималайская соль необходима для дополнительной стерилизации воздуха в камере и для поглощения лишней влаги. Также соль положительно влияет на вкусовые качества вызревшего мяса. Лотки доступны в двух размерах.



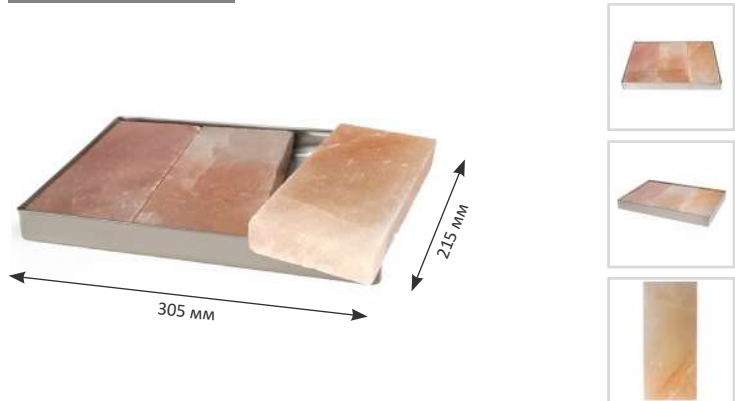
ЛОТОК E5685



Габариты	415×315 мм
Вес	8,5 кг

- Нерж.сталь
- В комплекте 6 соляных блоков
- Подходит для шкафов, VI46WT, VI60, VI60 WT, VI120, VI120 WT, VI180, VI180 WT, VI200, VI200 WT, SN-125, SN-415

ЛОТОК F3415



Габариты	215×305 мм
Вес	4,5 кг

- Нерж.сталь
- В комплекте 3 соляных блока
- Подходит для шкафов SN-52, SN-75, VI46



<https://www.rp.ru/equipment/meatage/>

+7 (495) 540-4600

www.rp.ru/equipment/meatage/