

# Шкафы для вызревания мяса

## 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: [bhw@nt-rt.ru](mailto:bhw@nt-rt.ru) || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>

## Холодильный шкаф для созревания мяса



Особое наслаждение мясом на самом высоком уровне — шкаф для сухого созревания мяса предлагает оптимальные условия для вызревания мяса.

- Материал: Стекло
- Вид остекления: Стальной лист
- Материал внутри: Нержавеющая сталь
- Вид остекления: Тройное остекление
- Предохранительное стекло: Тонированное
- ППП: Стекло с УФ-фильтром
- Охлаждение: да
- Диапазон температуры: 3
- Температура окружающей среды: Циркулирующий воздух
- Влажность воздуха: 2 °С до 14 °С
- УФ лампа: 18 °С до 38 °С
- Внутреннее освещение: 50 % до 85 %
- Закрывается на ключ: да
- Сторона открывания двери: Светодиодное
- Полки с регулированием высоты: да
- Характеристики: Антисанитарный ультрафиолетовый свет
- Особенности: Нейтрализация запахов с помощью фильтра из активированного угля



700840



700841



- ▶ Оптимальные климатические условия для созревания мяса
- ▶ Влажность регулируется с шагом в 1 %
- ▶ Температура регулируется с шагом в 1 °С

- ▶ Подходит для подвешивания и лежачего созревания высококачественной свинины, говядины и дичи

### Холодильный шкаф для созревания мяса 63

- Внутренние размеры: Ш 310 x Г 370 x В 480 мм
- Объем: 63 л
- Количество фильтров: 1
- Резервуар для воды: 300 мл
- Размеры штанг: Ш 295 x Г 305 x В 30 мм
- Грузоподъемность на раму для подвеса: 20 кг
- Количество полок: 4
- Грузоподъемность промежуточных полок макс.: 15 кг
- Ножи с регулированием по высоте
- В комплекте: 1 фильтра с активированным углем  
1 поддон для капель  
1 ручка с монтажным материалом  
1 подвесная рама + 3 крючка для мяса  
2 ключ  
4 решеток из нержавеющей стали  
1 фильтр влажности + 1 запасной фильтр + кронштейн + поддон для капельницы
- Мощность: 0,135 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты: Ш 395 x Г 542 x В 878 мм
- вес: 40,6 кг
- GTIN: 4015613769363

700840

### Холодильный шкаф для созревания мяса 380

- Внутренние размеры: Ш 495 x Г 532 x В 1600 мм
- Объем: 380 л
- Количество фильтров: 2
- Резервуар для воды: 2 x 300 мл
- Размеры штанг: Ø 25 мм, длина 495 мм
- Грузоподъемность на раму для подвеса: 80 кг
- Количество полок: 7
- Грузоподъемность промежуточных полок макс.: 20 кг
- Ножи с регулированием по высоте
- В комплекте: 2 фильтра с активированным углем  
1 поддон для капель  
7 решеток из нержавеющей стали  
1 ручка с монтажным материалом  
2 подвесные штанги + 6 крючков для мяса  
2 ключ  
2 фильтра влажности + 2 запасных фильтра + кронштейн + поддон для капельницы
- Мощность: 0,41 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты: Ш 595 x Г 750 x В 1 865 мм
- вес: 104 кг
- GTIN: 4015613769370

700841

## 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: [bhw@nt-rt.ru](mailto:bhw@nt-rt.ru) || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>