

ΒΑΡΕΛΑ ΜΑΛΑΞΗΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΗ 65 L

ΤΥΠΟΣ: ΒΜΚ 65



- Ελληνικής κατασκευής
- Κατασκευασμένη εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 - 18/10.
- Το μηχάνημα αφαιρεί τον αέρα από τον κάδο, το μαρινάρει και το τελικό προϊόν είναι η δημιουργία τρυφερού, ζουμερού κρέατος με γεύση από τα καρυκεύματα σε όλο το κομμάτι. Αυτό επιτυγχάνεται με το κενό αέρος που δημιουργείται, με αποτέλεσμα να ανοίγουν οι πόροι του κρέατος και να εισχωρεί η μαρινάδα.
- Ιδανική για μαρινάρια σε μπιφτέκια, κεμπάπ, μπριζόλες, λουκάνικα, γύρο κλπ.
- Δυνατότητα περιστροφής κάδου δεξιά και αριστερά
- Δυνατότητα ρύθμισης έως 10 διαφορετικά προγράμματα.
- Ανοξείδωτος κάδος με εσωτερικά φτερά από παχύ έλασμα για την διατήρηση της ψύξης κατά την διαδικασία και διαμορφωμένο χείλος για την εύκολη εισαγωγή των υγρών.
- Διάφανο καπάκι για την παρακολούθηση της μάλαξης
- Με ειδικό φίλτρο προστασίας της αντλίας κενού από μαρινάδες.
- Αποσπώμενος κάδος για την αφαίρεση του μίγματος και τον εύκολο καθαρισμό του.
- Η αλλαγή λαδιών της αντλίας κενού , γίνεται από εσάς όταν χρειαστεί.
- Αυτόματη παύση της αντλίας κενού όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία του κενού , στον κάδο μαριναρίσματος.
- Ηχητική ειδοποίηση όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα που έχουμε επιλέξει.

ΔΙΑΘΕΤΕΙ

- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης (EMERGENCY)για άμεσο σταμάτημα.
- Πάνελ ρυθμίσεων προγραμμάτων.

Κατάλληλη για Εργαστήρια επεξεργασίας Κρεάτων , Κρεοπωλεία.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Χωρητικότητα Κάδου		65L – 30 kg κρέας
Βάρος		60 kg
Διαστάσεις	ΠxΒxΥ	400x900x700 mm
Αντλία κενού		8 CFM
Ισχύς		663 W – 230V

Το μηχάνημα συμμορφώνεται πλήρως με τους κανονισμούς ασφαλείας της Ε.Ε. (CE).

2 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ