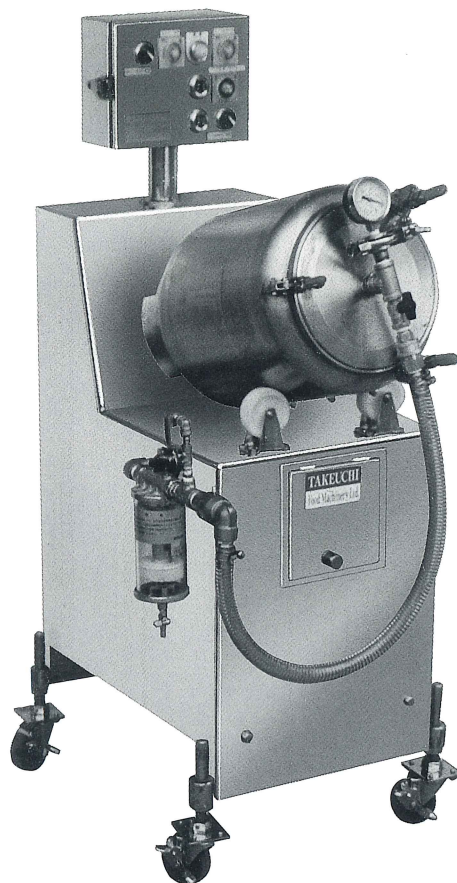


最小型・漬込み・マッサージ・真空ポンプ付

小型 真空タンブラー VT-5

本機は素材をいためず、真空効果で短時間に漬込み・マッサージ（肉質向上）を行います。
最小型、タンク脱着式で取扱い、保守も大変簡単です。



■ 用途

- 焼豚、鶏手羽、骨付きモモ肉、スペアリブなどのタレ漬込み
- 牛肉、豚肉、鶏肉等のマッサージ（肉質向上）
- 漬物の塩もみ等

■ 仕様

- 外形寸法：巾600×奥行800×高さ1270^{m/m}
- モーター：100V 単相550W+40W
- 処理量：5～7kg／回MAX
- 容量：26ℓ ●タンク脱着式
- ステンレス仕様、キャスター付
- 真空ポンプ、タイマー・ブザー、ドレイン付

■ 特長

- 素材をいためず、真空効果で短時間に漬込み・マッサージ（肉質向上）を行います。
- 小型で扱い易く、電源は100V 単相仕様、キャスター付で大変便利です。
- ステンレス製で、洗浄が容易です。
- タンクの回転速度を変速できます。
- タンクは脱着式で取出入れが簡単です。
- 透明な蓋（フタ）付で中味を確認できます。
- タンクの正転→休止をくり返し行うタイマーがついています。
- 定評ある真空ポンプが装備されており、タイマー・ブザーもついています。

TAKEUCHI
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 **竹内食品機械**