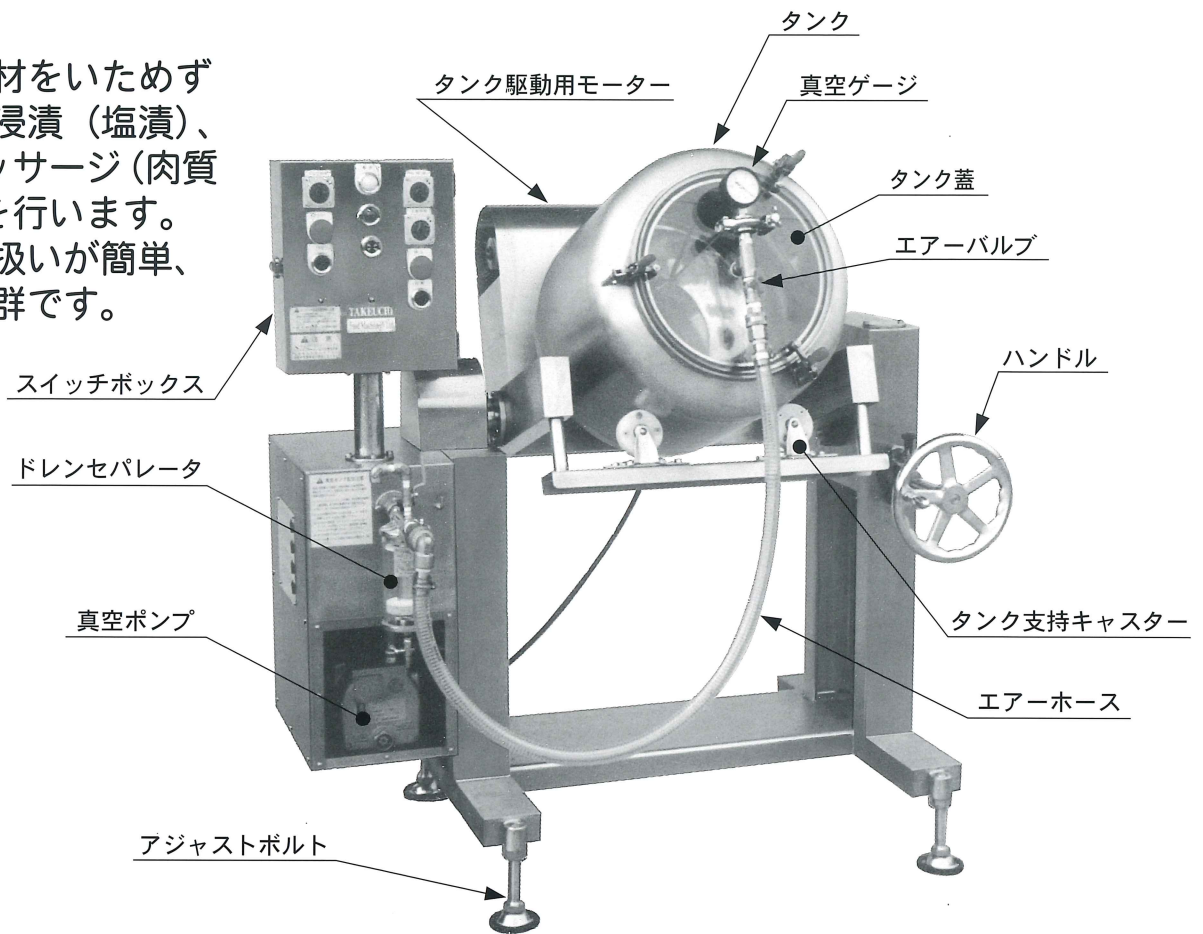


浸漬・肉質アップ、小型で簡便・機能性抜群

小型真空タンブラー VTH-20

本機は素材をいためず短時間に浸漬（塩漬）、調味、マッサージ（肉質アップ）を行います。小型で取扱いが簡単、機能性抜群です。



■ 用途

- ハム・ソーセージ、ベーコン、焼豚、ホルモンなどの浸漬（塩漬）、調味
- 牛肉、豚肉、鶏肉、ホルモン（内臓肉類）などのマッサージ（肉質アップ）
- 漬物の塩漬け、調味など

■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

- 外形寸法：巾1200×奥行850×高さ1200 mm
- モーター：200V三相400W+550W（真空ポンプ）
- 処理量：20kg/回MAX ●タンク容量：70ℓ
- 真空ポンプ、タイマー・ブザー、ドレンセパレータ付き

■ 特長

- 素材をいためず、真空効果で短時間に浸漬（塩漬）、調味、マッサージ（肉質アップ）を行います。
- 小型で取扱い簡単、機能性抜群です。
- ステンレス仕様で、洗浄が容易です。
- タンクの傾動はハンドル手動式で、材料の取出し入れが簡単です。
- タンクの回転は変速付きで、総時間、正逆転・休止時間の設定ができます。
- 定評ある真空ポンプが装備されており、保守管理も容易です。

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**