

浸漬・マッサージ(肉質向上)・真空ポンプ付

中型 真空タンブラー VTD-40 VTD-80

本機は素材をいためず短時間に浸漬(塩漬)・マッサージ(肉質向上)を行います。中型サイズ、タンク電動式で取扱いも簡単です。



写真はVTD-80です ▶

■ 用途

- 焼豚、鶏手羽、骨付きモモ肉、ハム・ソーセージ生地などの浸漬(塩漬)
- 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

(但し、VTD-80です
改良の為、若干変更する事があります)

- 外形寸法：巾1720×奥行975×高さ1580^{m/m}
- モーター：200V三相1.1kw+750W+200W
- 処理量：80~100kg/回MAX
- 容量：300リットル
- タンク電動式 ●ステンレス仕様(アルミ蓋除く)
- 真空ポンプ、タイマー・マザー、ドレーン付

■ 特長

- 素材をいためず、真空効果で短時間に浸漬(塩漬)、マッサージ(肉質向上)を行います。
- 中型サイズで、取扱いが簡単です。
- 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。
- タンクは電動式で取出入れが簡単です。
- タンクの正転→休止→逆転→停止を一連で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**