

大量浸漬・マッサージ(肉質向上)・真空ポンプ付

大型真空タンブラー VT-200

本機は素材をいためず短時間に漬込み(塩漬)マッサージ(肉質向上)を行います。大型サイズで、大量処理が可能です。(~200kg/回MAX)



■ 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タレ漬込み・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

- 外形寸法：巾2130 × 奥行1285 × 高さ1760 mm
- モーター：200V三相1.1Kw+750W
- 処理量：200kg/回MAX ● 容量：500ℓ
- ステンレス仕様(アルミ蓋除く)
- 真空ポンプ、タイマー・ブザー、ドレンセパレータ付

■ 特長

- 素材をいためず、真空効果で短時間に漬込み(浸漬)、マッサージ(肉質向上)を行います。
- 大型サイズで、大量処理ができます。
- ステンレス製で、洗浄が容易です。
- タンクの回転はインバータ変速付で、最適な速度を設定できます。
- 生地材料の取出入れが簡単です。
- 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。
- 輸入機や他社既存機に比較して廉価です。

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**