

Vakuum-Tumbler

Vacuum Tumbler



V A R I O - V A C

V V - T - 1 0

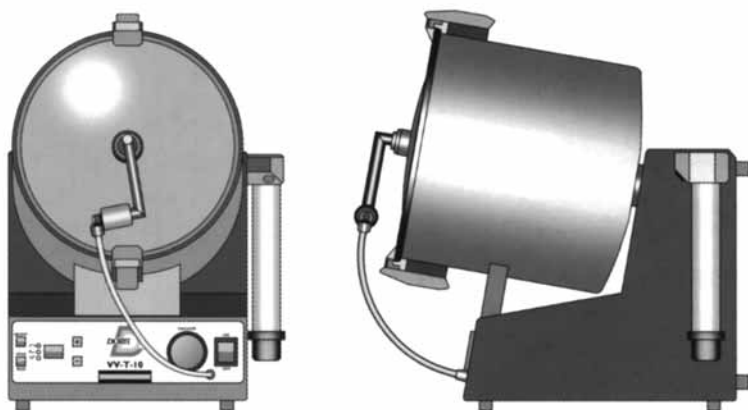
- Fleischveredlungsmaschine in robuster Edelstahlkonstruktion für Hotel-, Restaurant- oder Großküchen, Feinkostbetriebe und Kleinmetzgereien zum Massieren von Kochpökelfwaren, Durchsalzen und Brennen von Rohpökelfwaren, trocken Ansalzen, Würzen, Marinieren und Beizen, Mischen von Salaten und Saucen, Zartmachen von Frischfleisch; Salzen, Würzen und Veredeln von Fisch und Seafoodprodukten
- Steckbare Trommel, herausziehbar zum manuellen Entleeren und zur einfachen Reinigung
- Herausnehmbare Schikanen
- Trommelkapazität (inkl. Lake): 12 kg
- Meat processing machine in stainless steel construction
- Ideal for hotels, restaurants, large kitchens, delicatessens, caterers and small butcher shops. For the massaging of cooked cured products, salt impregnation and braising and in-depth salting of dry cured products; dry salting, seasoning and marinating, game and goulash; mixing of salads, dressings and sauces; tenderising of fresh
- meats; salting, seasoning and processing of fish and seafood products
- Drum removable for manual discharge and easy cleaning.
- Removable vanes
- Capacity (incl. brine): 12 kg

Technische Daten / Technical data

Trommelvolumen	Drum volume	Lt. / litres
Anzahl Geschwindigkeiten	Number of speed settings	
Trommelantrieb	Drum drive	KW
Primärspannung	Voltage	V / Hz
Steuerspannung	Control voltage	V
Gesamtbreite	Overall width	mm
Gesamttiefe	Overall depth	mm
Höhe	Height	mm
Trommeldurchmesser	Drum diameter	mm
Abmessungen Verpackung (L x B x H)	Dimensions, packed	cm
Nettogewicht	Net weight	kg
Bruttogewicht (seemäßig verpackt)	Gross weight, with seaworthy crating	kg

VV-T-10

20	-
1	-
0,1	-
200 / 50	-
24	-
380	-
531	-
530	-
320	-
75 x 45 x 45	-
20	-
28	-



Händler / Kontaktadresse Distributor / Contact address: