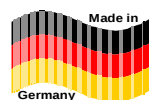


SCHARFEN

Vakuum Tumbler Vacuum Tumbler Modell HR 2035



Mischt, mengt und massiert (jeweils mit und ohne Vakuum), be- bzw. entlüftet, pökelt, poltert und mariniert so schonend, dass das Aussehen des Fleisches nicht verändert wird. Durch dieses Verfahren dringen Marinaden und Gewürze bis in den Fleischkern ein. Frischfleisch (Stück- oder Scheibenware) wird zart und saftig, Fisch und Seafoodprodukte werden bestens veredelt. Nur ein Grundgerät für alle Ausführungen.

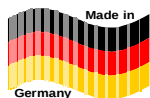
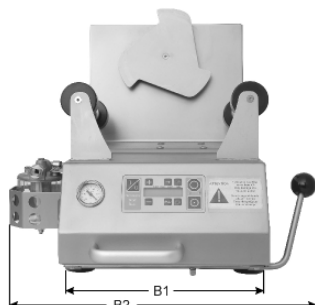
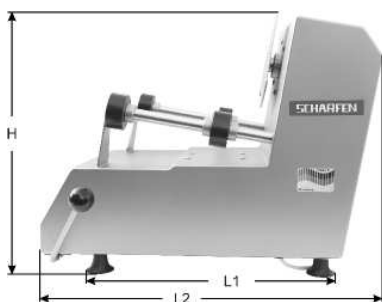
Mixes, mingles and massages (with or without vacuum), aerates or deaerates, cures, marinates, tumbles and rumbles so gently that the appearance of the meat remains unchanged. By means of this process the marinades and spices are penetrating into the centre of the meat. Fresh meat (pieces or slices) becomes tender and juicy, fish and sea food products will be improved.

SCHARFEN

Vakuum Tumbler

Vacuum Tumbler

Modell HR 2035



Ladeposition - filling position



Mischspirale - mixing spiral

Technische Daten Grundgerät

Aufstellfläche
(L1 x B1): 430 x 330 mm

Außenmaß
(L2 x B2 x H): 580 x 505 x 430 mm

Gewicht ca. 32 kg

Spannung
230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme
0,35 kW

Geräuschpegel <70 dB (A)

Sicherheit und Hygiene

Modell HR 2035 entspricht den gültigen gesetzlichen Sicherheits- und Hygienevorschriften. Alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Metallteile sind aus rostfreiem Edelstahl.

Schikane ist leicht herausnehmbar. Reinigungsaufwand 5 Minuten, da die Trommel innen keine Kanten und Bolzen hat. Trommel leicht abnehmbar.

Programmauswahl

11 fest programmierte Programme individuell anpassbar.

1 manuelles Programm.

Bis zu 15 Stunden Vorlaufzeit bis zum Start des eingestellten Programms
Abends befüllen - morgens fertig.

Lieferbare Trommeln

Inhalt 20 L Füllmenge max. 10 kg

Inhalt 25 L Füllmenge max. 13 kg

Inhalt 35 L Füllmenge max. 22 kg

Einsatzgebiet

Die ideale Maschine für die Hotel-, Restaurant-, Krankenhaus- oder Großküche, Metzgereien und Feinkostbetriebe.

Sie würzt und veredelt Ihre Fischprodukte, mischt Salate und Saucen. Sie marinert, würzt und beizt Ihr Frischfleisch, gleicht Abtropfverluste aus und massiert das Fleisch butterzart. Pökelfleisch, egal ob gekocht oder roh, kann massiert, gesalzen und gebrannt werden.



Technical Data Basic Unit

counter space required
(L1 x B1): 430 x 330 mm

overall dimensions
(L2 x B2 x H): 580 x 505 x 430 mm

weight approximately 32 kg

voltage
1-phase, voltage and cycles as required

power requirement
0,35 kW

sound level <70 dB (A)

security and hygiene

Model HR 2035 corresponds to legal security and hygienic requirements. All metal parts getting into touch with the product are made of stainless steel.

Chicane is easily removable. Cleaning of the drum takes 5 minutes only as inside the drum there are no edges and bolts. Drum easily removable.

program selection

11 pre-set programs to be adapted individually. 1 manual program.

Up to 15 hours lead time for the start of the selected program, filling the drum in the evening - taking out the treated product in the morning.

available drums

20 litre drum - filling weight max. 10 kg

25 litre drum - filling weight max. 13 kg

35 litre drum - filling weight max. 22 kg

operative range

The ideal machine for hotels, restaurants, kitchens of hospitals and canteens, butchers and delicatessen shops.

Fish products are seasoned and improved, salads and sauces are mingled. Fresh meat is marinated, salted and spices are added, draining loss will be compensated, massaging makes the meat beautifully tender. Pickled products, raw or cooked, can be massaged and salted.

