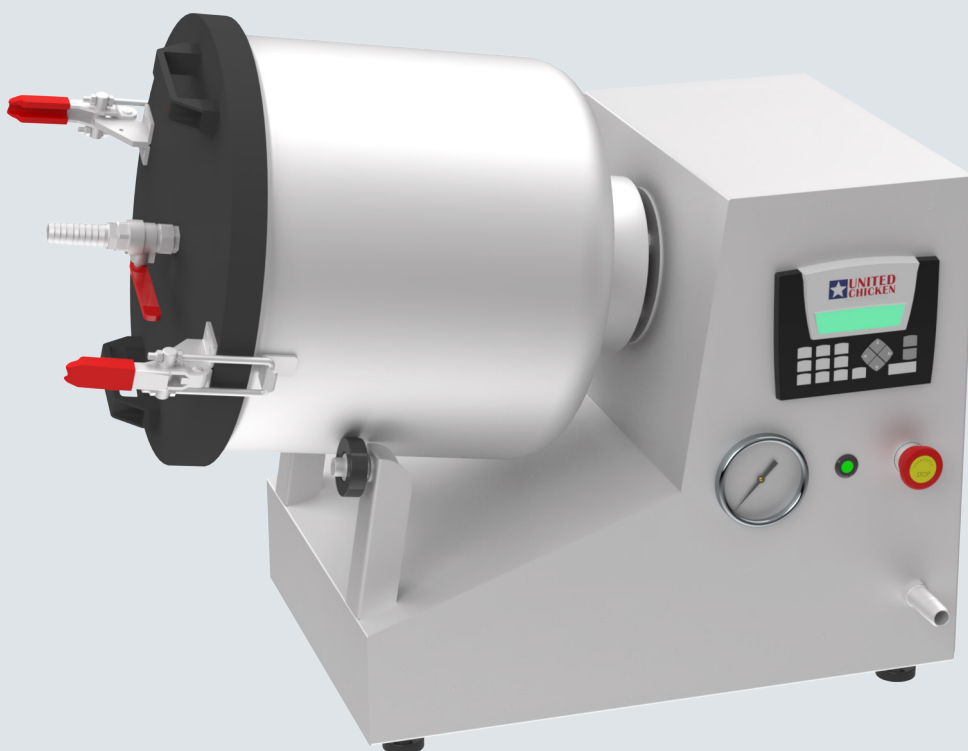


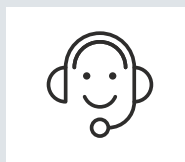
MARYNATOR URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

Maszyna do marynowania produktów spożywczych w próżni. Znakomicie miesza przyprawy, marynaty i dodatki smakowe z wsadem spożywczym przed obróbką termiczną. Dzięki zastosowaniu próżni wewnątrz miski mieszanka ma zawsze jednolitą konsystencję, gwarantując zawsze powtarzalny styl.

- **Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304**- zapewnia wysoką odporność na warunki panujące na kuchniach.
- **Spawana konstrukcja** oraz poszycie marynatora spawane, gwarantując trwałość na lata.
- **Wszystkie zastosowane komponenty produkcji polskiej lub europejskiej** - gwarancja wysokiej jakości wykonania i niezawodności.
- **Wykorzystanie części i komponentów łatwo dostępnych.**
- **Automatyka oraz wiązki elektryczne** są rozmieszczone w sposób nie powodujący ich przegrzewania.
- **Sterownik** z możliwością zaprogramowania według wymagań klienta. Możliwość własnego programowania czasów pracy pompy próżniowej oraz marynowania.
- **Misa marynatora** wykonana na prasie tłoczącej - gwarancja niepęknięcia podczas intensywnej pracy przez lata.



- elektroniczne sterowanie czasem marynowania
- automatyczna pompa próżniowa
- pojemność bębna: 25 litrów
- próżnia do 95%
- moc przyłączeniowa 0,5 KW
- zasilanie 230 V/Hz
- prędkość obrotowa stała 20 obr./min.
- wymiary (LxBxH): 785x380x620mm



Zdecydowany?
A może masz pytania?
Pomożemy, doradzimy 😊
Agnieszka: ☎ 885 311 888

