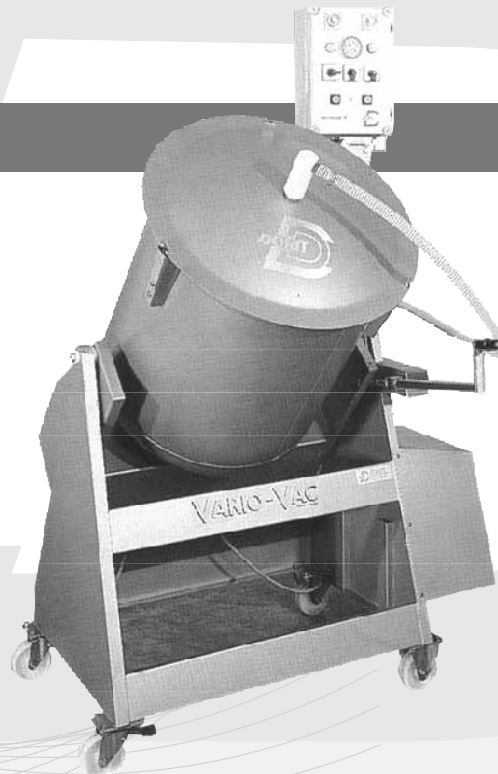


Vakuu-Tumbler

Vacuum Tumbler



VARIO-VAC

VV-1-150

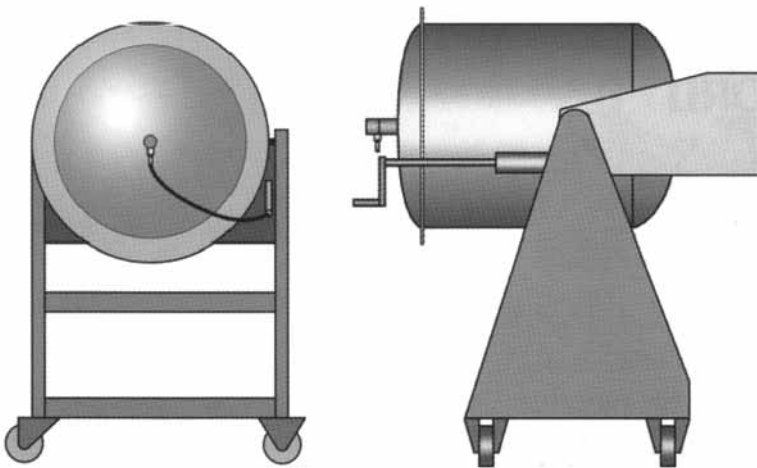
- Fleischveredlungsmaschine in robuster Edelstahlkonstruktion für Hotel-, Restaurant- oder Großküchen, Feinkostbetriebe und Kleinmetzgereien zum Massieren von Kochpökelfwaren, Durchsalzen und Brennen von Rohpökelfwaren, trocken Ansalzen, Würzen, Marinieren und Beizen, Mischen von Salaten und Saucen, Zartmachen von Frischfleisch. Salzen, Würzen und Veredeln von Fisch und Seafoodprodukten
- Kippbare Trommel mit Lagerung auf massivem Untergestell
- Herausnehmbare Dreieckschikane
- Trommelkapazität: max. 100 - 120 kg
- Standardspannung: 400 V / 50 Hz / 3 Ph

- 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
- Tilttable drum with one-point support on a solid frame
- Removable V-shaped baffle plate for easy cleaning
- Capacity (incl. brine): max. 100-120 kg
- Voltage: 400 V / 50 Hz / 3 Ph

Technische Daten / Technical data

Trommelvolumen	Drum volume	Lt. / litres
Anzahl Geschwindigkeiten	Number of speed settings	
Pumpe	Pump	m ³
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-1-150	
200	-
2	-
10	-
0.25 / 0.37	-
400 / 50	-
220	-
930	-
1200	-
1500	-
600	-
123 x 88 x 155	-
190	-
235	-



Händler / Kontaktadresse Distributor / Contact address: