

## Vakuum-Tumbler

### Vacuum Tumbler



#### VARIO-VAC

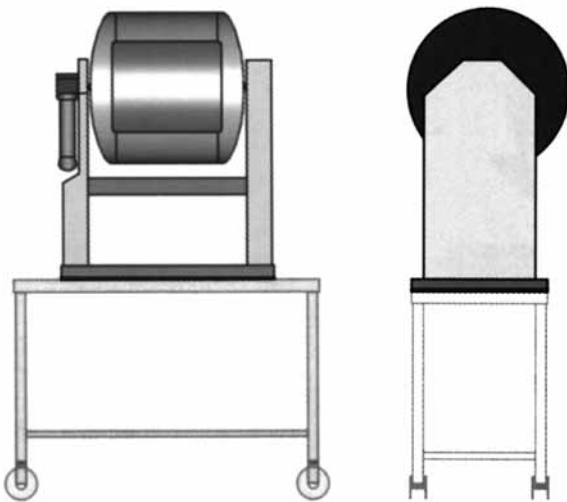
#### VV-T-50

- Fleischveredlungsmaschine in robuster Edelstahl-Konstruktion 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
- Horizontal rotierende Trommel mit 2-Punkt Lagerung an seitlichen Wellenenden auf massivem Untergestell
- Steckbarer Wasserabscheider
- Trommelkapazität (inkl. Lake): 50 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 rotates on horizontal axis with 2-point support on side-mounted shaft ends, resting on sturdy frame
- Insertable water separator
- Capacity (incl. brine): 50 kg

**Technische Daten / Technical data**

Trommelvolumen	Drum volume	Lt. / litres
Anzahl Geschwindigkeiten	Number of speed settings	
Pumpe	Pump	m <sup>3</sup>
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-50	
90	-
1	-
4.2	-
0.25	-
400 / 50	-
220	-
705	-
535	-
915	-
500	-
60 x 90 x 115	-
92	-
150	-



**Händler / Kontaktadresse** Distributor / Contact address: