

MARINADORA AL VACIO TOMBLER-40

La marinadora al vacío es la solución perfecta para darle a los alimentos un delicioso sabor en un baño de inmersión en continuo, Ideal para marinar, madurar y ablandar todo tipo de carnes, logrando mejorar la captación de ingredientes al prepararlas.



Beneficios de la marinadora al vacío TOMBLER-40

- Estructura de alta resistencia
- Regulador de velocidad de la tolva
- Tapa en policarbonato de alta resistencia
- Procesa grandes cantidades de alimentos
- Puede adaptarse a diferentes tipos de alimentos y tiempos de marinado
- Mejora el sabor y la textura de los alimentos



¿Sabías que?

Las marinadoras al vacío son indispensables en la cocina profesional, ofreciendo capacidad para grandes cantidades de alimentos y un variador de velocidad que asegura una marinación uniforme y eficiente para todo tipo de carnes y mariscos.

“Maximiza el sabor y la calidad en cada marinado”



USOS COMUNES



Restaurantes

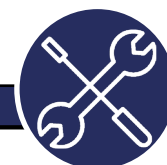
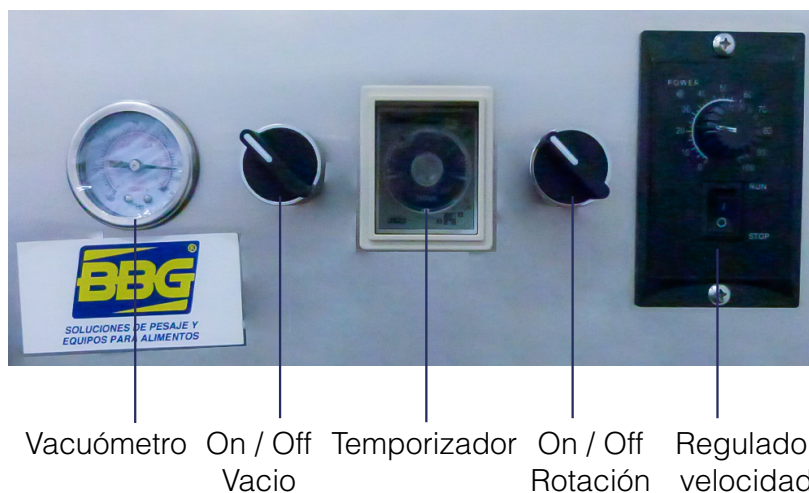


Cocinas Industriales



Plantas de procesamiento
de alimentos





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	TOMBLER-40
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Tapa (Material)	Tapa de la tolva en policarbonato
Voltaje	110V - 60Hz
Potencia	0.15Kw
Capacidad	40 Litros
Velocidad de la tolva	30 (r/min)
Capacidad bomba de vacío	200pa
Velocidad nominal de la bomba	4m³/h
Capacidad de aceite	130ml
Dimensiones	80x59x55cm
Peso neto	30kg

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co