

MGH 20: Fleischveredelungs- gerät



Im Fleischveredelungsgerät MGH-20 werden Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukte in der rotierenden Trommel unter Vakuum gezielt bearbeitet. Die Maschine arbeitet vollautomatisch nach Eingabe eines Programms.

Fleischstücke werden in der Trommel schonend bearbeitet und massiert. Unter Vakuum und Programm-Intervallen wird das Fleisch oder der Fisch sehr zart und die Marinaden, Öle und Gewürze dringen bis in den Kern ein und dadurch entsteht eine wesentliche Qualitätssteigerung hinsichtlich Geschmack und Zartheit der Produkte.

Technische Daten:

Abmessungen:	500 x 330 x 500 mm
Trommelinhalt:	20 Liter
Füllmenge:	ca. 12 kg
Gesamtgewicht:	20 kg
Netzspannung:	230 V
Anschlussleistung:	0,8 A
Leistung:	100 W
Vakuum:	0,75 bar
Dauervakuum oder Intervall	manuell einstellbar