



Marinadora de Carnes al Vacío



Modelo MV - 25

Permite incrementar tus ganancias
más de un 50 %

Aumenta 25 % el peso de tu producto

Cronómetro digital de fácil programación

Construida en acero inoxidable

Capacidad para marinar hasta
25 kg de producto

cientos
de sabores
miles
de combinaciones



Marinadora de Carnes al Vacío

FICHA TÉCNICA

Motor	1/4 HP 0.190 KW
Bomba	1/6 HP / 0.124 KW
Volts	127 / 220 V
Frecuencia	50 / 60 Hz
Capacidad del contenedor	25 Kg 50 Lb
Velocidad de giro	6 RPM
Peso neto	20.5 Kg 45 Lb
Peso con empaque	25 Kg 55 Lb

Higiene y calidad

Su construcción de acero inoxidable hace que el equipo sea higiénico, resistente a la corrosión, fácil de limpiar con una excelente presentación.

Ahorro en tiempo y dinero

Muchas de las partes de la marinadora son fácilmente desarmables sin necesidad de herramientas, reduciendo así el tiempo gastado en limpieza y mantenimiento.

Alta resistencia

El motor y la bomba de aire requieren sólo un mínimo de mantenimiento, cual genera una operación libre de problemas técnicos.



Movimiento suave

Debido a que el contenedor cuenta con una textura especial, que al contacto con el plástico permite tener un movimiento constante y suave.



Válvula rápida

Cuenta con una válvula de fácil y rápida operación, que permite la liberación de vacío dentro de la marinadora.



Canaletas removibles

Las canaletas removibles pueden quitarse rápidamente para una limpieza profunda.



Indicador de vacío

Regulador de ancho de corte graduado para ajustar el ancho de la rebanada.



Fácil programación

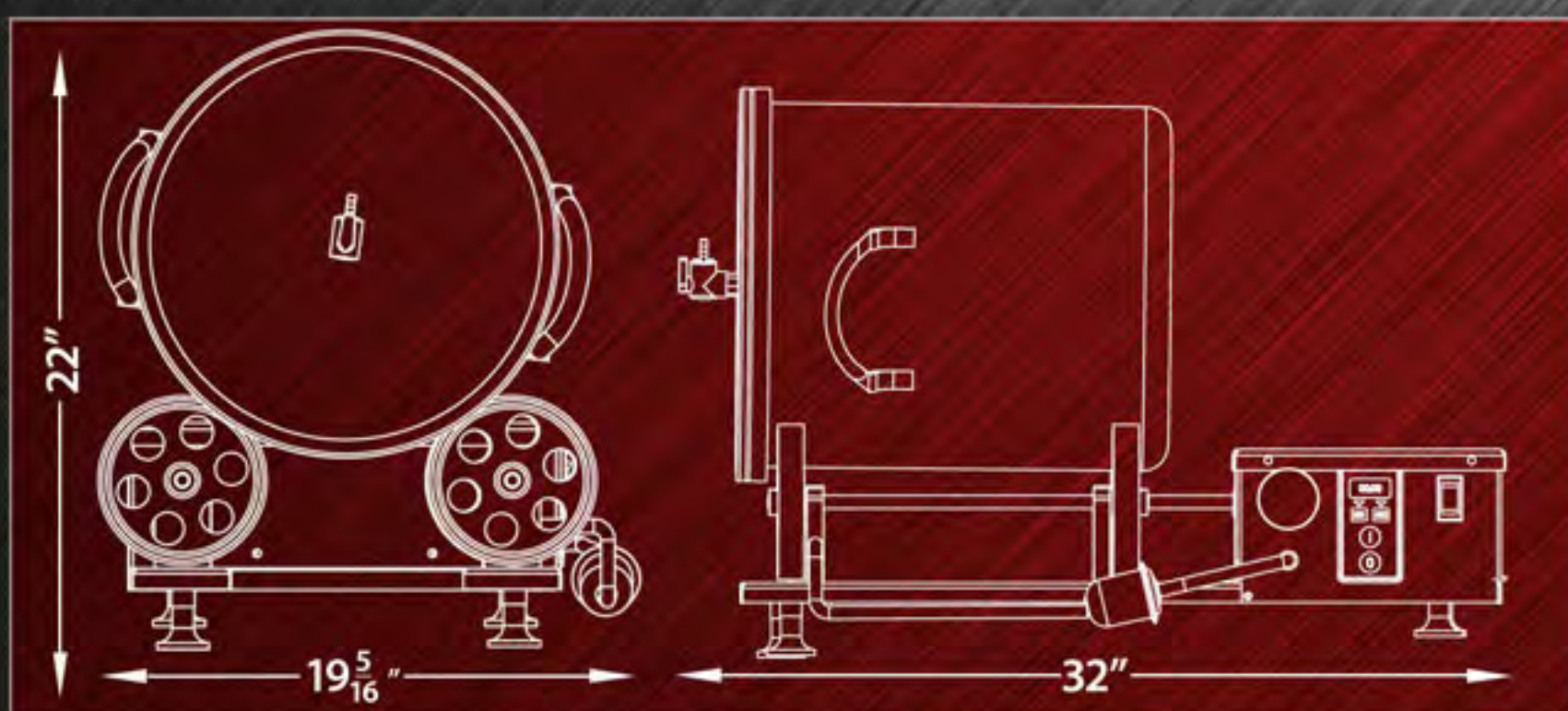
Para obtener un rebanado de precisión cuenta con un panel de control con pantalla iluminada que permite cortar hasta 59 rebanadas por minuto. Cuenta con tres velocidades y tres



Reloj digital

Temporizador digital fácil de programar, que despliega el tiempo restante del ciclo programado o el conteo del tiempo en operación.

Dimensiones



Distribuida por:

NOM

www.marinadorastorrey.com