

MGH 20 STL

Bombo al vacío de sobremesa



Laboratorios

Ideal para condimentar y marinar.

Adecuada para laboratorios.

Indicada para carnes, embutidos, aves y pescados.

Las **MGH 20 STL** son ideales para:



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos

Distribuidores de Vakona en España.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



La máquina funciona de forma totalmente automática, después de escoger el programa. Los trozos de carne se procesan suavemente y se masajean en el tambor.

Bajo el vacío a intervalos del programa, el producto se vuelve más tierno y el adobo, aceite y especias penetran directamente en el centro; lo cual aumenta significativamente la calidad en términos de sabor y ternura.

La merma por cocción se reduce entre un 15 y un 18%.

Características

Estructura y cubierta de acero inoxidable
Fabricación según norma CE

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 500x330x500
Capacidad/Ltr 20
Capacidad/Kg 10
Vacío/bares 0,75
Carga conectada/A 0,8
Potencia/W 100
Conexión eléctrica: 1PH 230v 50Hz
Peso/Kg 20
Vacío permanente o a intervalos ajustable manualmente

Programador de 36 programas

Opciones:
Tiempo preseleccionado: 99horas / 59 minutos
Tiempo de trabajo en el tiempo preseleccionado: horas/min
Tiempo de trabajo
Tiempo de descanso

Equipamiento

Bomba vacío