

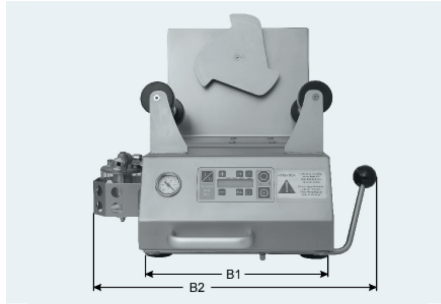
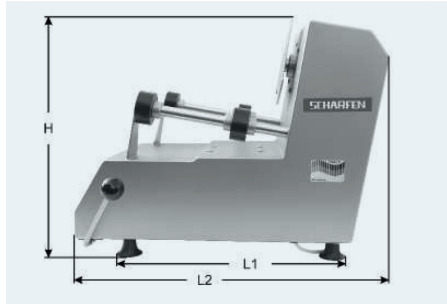
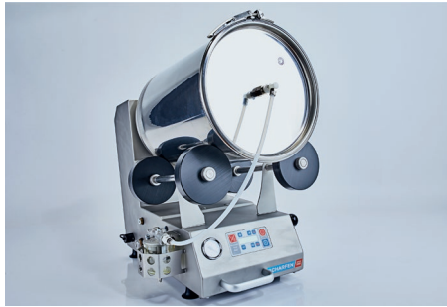
HR 2035



Vakuum Tumbler Vacuum Tumbler

- ▷ Mischt, mengt und massiert (jeweils mit und ohne Vakuum), be- bzw. entlüftet, pökelt, poltert und marinert so schonend, dass das Aussehen des Fleisches nicht verändert wird.
- ▷ Durch dieses Verfahren dringen Marinaden und Gewürze bis in den Fleischkern ein.
- ▷ Frischfleisch (Stück- oder Scheibenware) wird zart und saftig, Fisch und Seafoodprodukte werden bestens veredelt. Nur ein Grundgerät für alle Ausführungen.
- ▷ Mixes, mingles and massages (with or without vacuum), aerates or deaerates, cures, marinates, tumbles and rumbles so gently that the appearance of the meat remains unchanged.
- ▷ By means of this process the marinades and spices are penetrating into the centre of the meat.
- ▷ Fresh meat (pieces or slices) becomes tender and juicy, fish and sea food products will be improved.

HR 2035



HR 2035

Technische Daten

Aufstellfläche	(L x B): 430 x 330 mm
Außenmaß	(L x B x H): 580 x 505 x 430 mm
Gewicht	ca. 32 kg
Spannung	230 V Wechselstrom
Leistungsaufnahme	0,35 kW
Geräuschpegel	<70 dB (A)
Sicherheit und Hygiene	Modell HR 2035 entspricht den gültigen gesetzlichen Sicherheits- und Hygienevorschriften. Alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Metallteile sind aus rostfreiem Edelstahl. Schikane ist leicht herausnehmbar. Reinigungsaufwand 5 Minuten, da die Trommel innen keine Kanten und Bolzen hat. Trommel leicht abnehmbar.
Programmauswahl	11 fest programmierte Programme individuell anpassbar. 1 manuelles Programm. Bis zu 15 Stunden Vorlaufzeit bis zum Start des eingestellten Programms Abends befüllen - morgens fertig.
Lieferbare Trommeln	Inhalt 25 L Füllmenge max. 13 kg Inhalt 35 L Füllmenge max. 22 kg Inhalt 50 L Füllmenge max. 30 kg
Einsatzgebiet	Die ideale Maschine für die Hotel-, Restaurant-, Krankenhaus- oder Großküche, Metzgereien und Feinkostbetriebe. Sie würzt und veredelt Ihre Fischprodukte, mischt Salate und Saucen. Sie marinieren, würzt und beizt Ihr Frischfleisch, gleicht Abtropfverluste aus und massiert das Fleisch butterzart. Pökelfleisch, egal ob gekocht oder roh, kann massiert, gesalzen und gebrannt werden.

Technical Data

Counter Space Required	(L x W): 430 x 330 mm
Overall Dimension	(L x W x H): 580 x 505 x 430 mm
Weight	approximately 32 kg
Voltage	1-phase, voltage and cycles as required
Power Requirement	0,35 kW
Sound Level	<70 dB (A)
Security and Hygiene	Model HR 2035 corresponds to legal security and hygienic requirements. All metal parts getting into touch with the product are made of stainless steel. Chicane is easily removable. Cleaning of the drum takes 5 minutes only as inside the drum there are no edges and bolts. Drum easily removable.
Program Selection	11 pre-set programs to be adapted individually. 1 manual program. Up to 15 hours lead time for the start of the selected program, filling the drum in the evening - taking out the treated product in the morning.
Available Drums	25 litre drum - filling weight max. 13 kg 35 litre drum - filling weight max. 22 kg 50 litre drum - filling weight max. 30 kg
Operative Range	The ideal machine for hotels, restaurants, kitchens of hospitals and canteens, butchers and delicatessen shops. Fish products are seasoned and improved, salads and sauces are mingled. Fresh meat is marinated, salted and spices are added, draining loss will be compensated, massaging makes the meat beautifully tender. Pickled products, raw or cooked, can be massaged and salted.

Änderungen vorbehalten - Alteration reserved