

# MARINADORA AL VACIO VT-25

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 VT-25**

- 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 tiempo de carnes y mariscos.

**“Maximiza el sabor y la calidad en cada marinado”**



## USOS COMUNES



Restaurantes

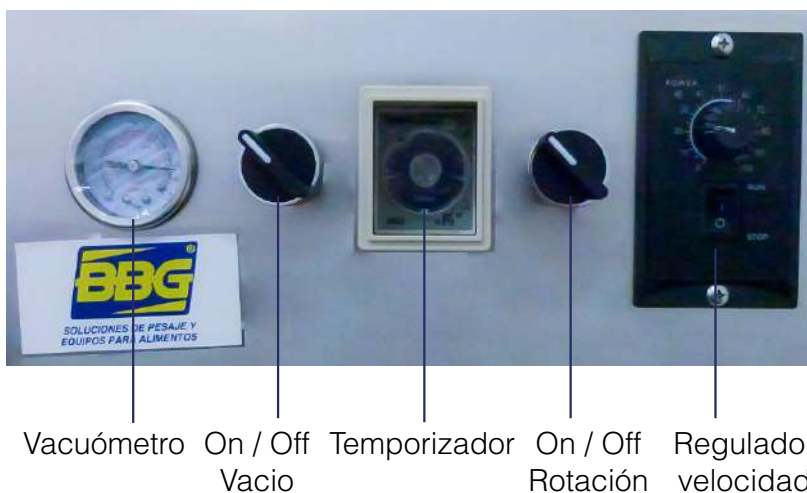


Cocinas Industriales



Plantas de procesamiento  
de alimentos





### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	VT-25
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Tapa (Material)	Tapa de la tolva en policarbonato
Voltaje	110V - 60Hz
Potencia	0.15Kw
Capacidad de la tolva	25kg
Velocidad de la tolva	30 (r/min)
Capacidad bomba de vacío	200pa
Velocidad nominal de la bomba	4m <sup>3</sup> /h
Capacidad de aceite	130ml
Dimensiones	80x59x55cm
Peso neto	30kg