

RM GASTRO



Marinovač



Ultrazvukový marinovač



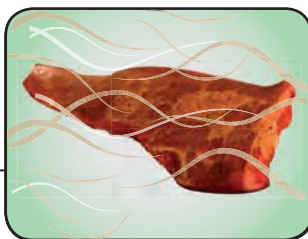
MR - 12 L Marinovač

- jedná se o ojedinělé zařízení sloužící k marinování masa za pomoci ultrazvukových vln.
- při tomto procesu proniká marináda hluboko do masa, které je pak křehčí a chutnější.
- marinování pomocí ultrazvuku je velice rychlé - trvá 10 až 15 minut a zvětšuje váhu masa až o 10%
- jednoduché vyčištění prostoru pomocí výpustního kohoutu.

Při marinování se potraviny naloží do lázně, která se skládá z vody, koření a dalšími zvolenými ingrediencemi. Ultrazvukový marinovací stroj za pomoci ultrazvukových vln časově výrazně zkrátí dobu nasycení potravin připravenou marinádou. Pomocí technologie ultrazvuku je chuť rovnoměrně rozložena do celého objemu potravin.



Vana marinovačky.
Možnost marinování většího množství surovin, rovnoměrné rozložení chutě.



Ultrazvuk pracuje s akustickými vlnami, které nám naloží surovinu v celém objemu a v krátkém časovém úseku.



Zvětšení váhy.
Pomocí ultrazvukové marinády zvětšíme hmotnost suroviny až o 10 %



Index	Označení	Rozměry cm	Rozměry vany cm	Objem l	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Počet van
00007188	MR - 12 L	26,5 x 32,5 x 38	30 x 24 x 20	12	230 V / 50 Hz	0,3	13	1