

Zangola VAKONA MGH-20 - Macchina Demo**Descrizione**

Carne, pollame e prodotti ittici vengono lavorati selettivamente sottovuoto, nel tamburo rotante della MGH-20. La macchina funziona in modo completamente automatico dopo la scelta di un programma. I tagli di carne vengono accuratamente lavorati e impastati nel tamburo. La carne o il pesce diventa molto tenera sotto vuoto e le marinature, gli oli e i condimenti penetrano direttamente al centro della carne con conseguente miglioramento della qualità per quanto riguarda gusto e tenerezza dei prodotti. Grazie alla penetrazione di additivi, la perdita di peso si riduce notevolmente.

**Specifiche**

- Dimensioni: 500 x 330 x 500 mm
- Volume del tamburo: 20 litri
- Quantità di riempimento: circa 10 kg
- Peso totale: 20 kg
- Tensione di alimentazione: 230 V
- Potenza: 100 W
- Vuoto: 0,75 bar
- Vuoto o intervallo continuo
- Computer con 36 programmi
- Regolazione manuale