

Gekoelde Vacuum Tumbler MA-1000PSCH



De afbeelding op deze datasheet dient ter illustratie en kan afwijken van de specifieke variant zoals vermeld in de titel van dit product.



Gratis brochure, datasheet en tekening aanvragen? Scan de QR-code met uw telefoon of bezoek havantec.nl

Efficiënte koeling en gecontroleerde vacuümwerking

De professionele gekoelde vacuümtumbler is speciaal ontworpen voor het verbeteren van productkwaliteit door gecontroleerde tumbling in combinatie met koeling en vacuüm. In deze machine worden ingrediënten gelijkmatig gemengd en gemarineerd zonder onnodige mechanische belasting op het product, waardoor textuur en structuur behouden blijven. Havantec levert oplossingen die passen bij de hoge hygiëne- en voedselveiligheidseisen van de industrie. Deze uitvoering stelt verwerkingsbedrijven in staat efficiënter te werken met consistente resultaten.

De naam van het product is **Gekoelde Vacuum Tumbler MA-1000PSCH** en geeft duidelijk aan dat koeling en vacuüm centrale functies zijn. Door de combinatie van die twee processen verbetert de opname van marinades en wordt de verwerkingstijd vaak verkort, wat relevant is voor productstromen met korte doorlooptijden.

Toepassingen en voordelen voor voedselverwerking

De tumbler is inzetbaar in vlees-, gevogelte- en visverwerking voor toepassingen zoals marineren, masseren en het bevorderen van gelijkmatige zout- en smaakdistributie. Dankzij de vacuümcondities kunnen smaakstoffen dieper en sneller in het product doordringen, wat resulteert in een gelijkmatiger eindproduct zonder agressieve mechanische behandeling. Dit draagt bij aan productconsistentie en helpt bij het behalen van culinaire en textuurdoelen binnen uw productieproces.

Integratie in productie en service van Havantec

Havantec ondersteunt professionele voedselproducenten bij de selectie en implementatie van machines zoals deze tumbler. Naast levering behoort advisering over aanpassing aan bestaande productielijnen en onderhoudsstrategieën tot de mogelijkheden. Heeft u specifieke vragen over inzetbaarheid of compatibiliteit met uw proces, dan biedt Havantec technische ondersteuning en service om de integratie soepel te laten verlopen.

Specificaties	
Inhoud (Liter)	1000
Gewicht (kg)	770
Koelunit	ZCh-2
Eigenschappen	
Lengte (mm)	2500
Breedte (mm)	1280
Spanning (volt)	0
Lengte koelunit	960

Breedte koelunit	750
Hoogte koelunit	1080
Gewicht koelunit	130
Gewicht (kg)	770

Neem voor informatie contact op