

Gekoelde Vacuum Tumbler MA-500PSCH



Efficiënte gekoelde tumbleermachine voor vleesverwerking

Gekoelde Vacuum Tumbler MA-500PSCH

Deze gekoelde vacuum tumbler is ontwikkeld voor professioneel gebruik in de voedselverwerkende industrie en ondersteunt processtappen zoals marineren, masseren en textuurverbetering van vleesproducten. Het gekoelde karakter voorkomt ongewenste temperatuurstijgingen tijdens het tummelen, waardoor de productkwaliteit behouden blijft en bederf wordt beperkt. Havantec levert deze oplossing aan bedrijven die consistente resultaten en procesbetrouwbaarheid nodig hebben.

Toepassing en werking in professionele productie

De machine werkt onder vacuüm waardoor marinades en pekels sneller en homogener in het product worden opgenomen. Door het tummelen onder gecontroleerde koeling worden structuren verbeterd en blijft de vezelopbouw van vlees beter intact. Dit maakt de tumbler geschikt voor gebruik in diverse productieomgevingen binnen vleesverwerking waar uniforme smaakopname en textuur van belang zijn. Gebruik in gekoelde productieruimtes sluit aan op gangbare hygiëne- en kwaliteitsrichtlijnen in de sector.

Voordelen en integratie in productielijnen

Voor professionele producenten biedt de machine efficiëntere bereiding en consistentere eindproducten, met voordelen in procescontrole en productkwaliteit. Havantec kan adviseren over plaatsing en aansluiting in bestaande lijnen, zodat de tumbler optimaal inzetbaar is binnen uw workflow. De combinatie van vacuümwerking en koeling ondersteunt zowel voedselveiligheid als operationele continuïteit, wat relevant is voor bedrijven die streven naar betrouwbare en reproduceerbare productieprocessen.

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

Specificaties	
Inhoud (Liter)	500
Gewicht (kg)	640
Koelunit	ZCh-1
Eigenschappen	
Lengte (mm)	2050
Breedte (mm)	1250
Spanning (volt)	0
Lengte koelunit	960
Breedte koelunit	750

Hoogte koelunit	1080
Gewicht koelunit	100
Gewicht (kg)	640

Neem voor informatie contact op