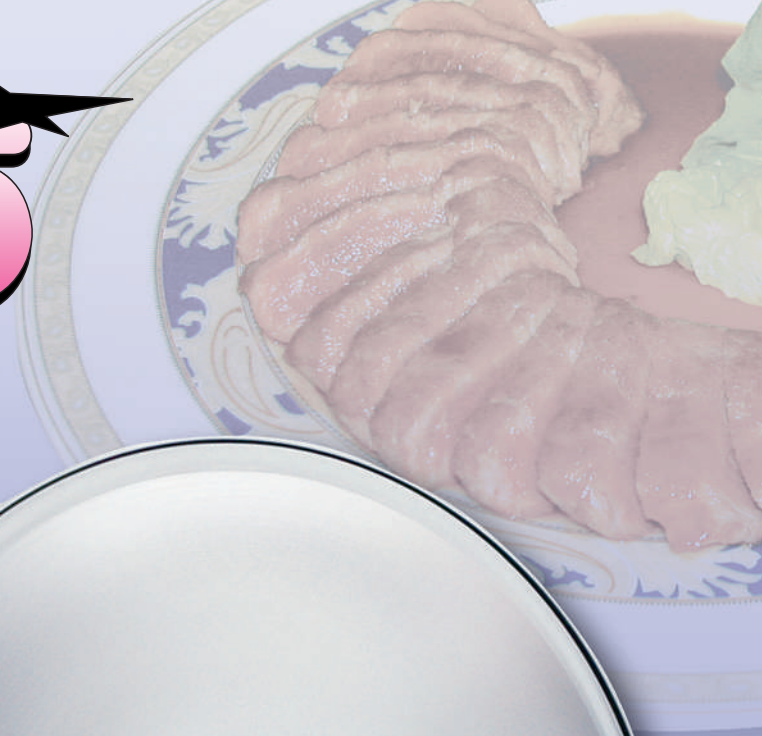


Wastro



Meat-Marinator



Meat-Marinator

Weil Qualität und Geschmack entscheiden

Allgemein

Dieses Gerät wurde speziell für die Fleischbehandlung (marinieren; würzen; mischen; Zartheit; Saftigkeit) entwickelt und entspricht den heutigen Anforderungen der Lebensmittelvorschriften.

Einsatz

Das Gerät wird vielseitig und mit grossem Erfolg eingesetzt. In der Gastronomie; in Metzgereien; in Spitälern; in Alters- und Pflegeheimen; in Kantinen; in Labors; etc. Über 700 Geräte von diesem Typ sind täglich bei den Anwendern im Einsatz.

Anwendung

Im Meat-Marinator MGH-20 wird das Fleisch (am Stück oder geschnitten) in der rotierenden Trommel unter Vakuum gezieht bearbeitet. Das Fleisch wird schonend gerieben und massiert. Durch diesen Vorgang dringt die Marinade; Gewürze; Bouillon; etc. bis in den Fleischkern ein. Eine grosse Vielfalt von Fleischarten werden garantiert zu Ihrem Erfolg beitragen. Braten; Steak; Kotelette; Entrecôte; Geflügel; Fisch; geschnetztes Fleisch aller Art; Zubereitung von Sauerbraten; Wildpfeffer; Trockenfleisch und vielem mehr.



La qualité et le gout avant tout

En général

Cet appareil a été développé spécialement pour le traitement de la viande (mariner; épicer; mixer; abondance de jus; finesse) et correspond aux exigences actuelles des prescription d'alimentation.

Emploi

L'appareil universel est employé avec grand succès dans la gastronomie; dans les boucheries; les hôpitaux; les maisons de retraite; les cantines; les laboratoires etc. Plus de 700 exemplaires de ce type sont chaque jour chez les utilisateurs en action.

Utilisation

La viande (en une pièce ou en morceaux) est traitée dans le tambour du Meat-Marinator MGH-20 sous vacuum de façon ponctuelle. La viande est frottée et massée soigneusement. Par ce processus la marinade, les épices, le bouillon etc. entrent jusqu'au cœur de l'intérieur de la viande. Une grande diversité de types de viande contribue à votre succès. Toutes sortes de rôtis, côtelettes, entrecôtes, steaks, volaille, poisson, viande émincée, préparation de viande marinée, de viande séchée etc.



Technische Daten / Caractéristiques techniques

Abmessung BxHxT / Dimension	335 x 500 x 520 mm	Spannung / Tension	230 V
Trommelinhalt / Volume du tambour	20 Liter / litre	Anschlussleistung / Raccordement	0.8 A
Füllmenge / Capacité du tambour	1 bis 12 kg	Leistung / Puissance	100 W
Gewicht / Poids	20 kg	Vakuum / Vide	150 mbar

Hersteller / Fabricant

WASTRO Gastronomie & Metzgereigewerbe
CH-3362 Niederönz | Tel. +41 62 961 60 06
info@wastro.ch | www.wastro.ch

Händler / Agent