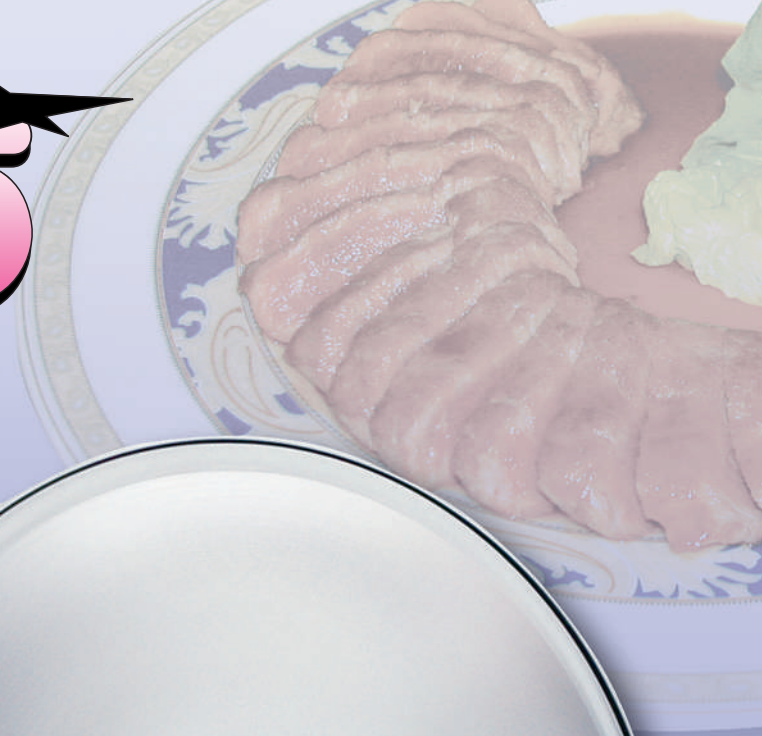


# Wastro



# Meat-Marinator



# Meat-Marinator

## Because quality and flavour are what matter

### General

This appliance has been specially developed for treating meat (marinating; seasoning; mixing; tenderising) and meets current food preparation guidelines.

### Applications

This versatile appliance has been used successfully in the hotel trade, in butchers' shops, hospitals, retirement and nursing homes, canteens, laboratories and more. Over 700 of these appliances are used on a daily basis in places such as these.

### Uses

The Wastro Meat-Marinator MGH-20 uses a vacuum in its rotating drum to prepare the meat (whole or in pieces) by gently rubbing and kneading it. This process forces the marinade, spices, stock etc. deep into the meat. Success is guaranteed with a wide range of meats: roasts, steak, cutlets, entrecotes, poultry, fish, all kinds of chopped meat, preparation of pot roasts, game, jerky and much more.



## Porque la calidad y el gusto deciden

### En general

Este aparato ha sido especialmente desarrollado para el tratamiento de las carnes (marinar, sazonar, mezclar, carnes tiernas, jugosas) y corresponde a las exigencias actuales de las prescripciones en materia de alimentación.

### Empleo

El aparato se utiliza universalmente y con gran éxito en la gastronomía, carnicerías, hospitales, residenciales, cantinas, laboratorios, etc. Más de 700 aparatos de este tipo se emplean diariamente.

### Aplicación

La carne (entera o en trozos) será tratada de forma puntual en el tambor rodador al vacío del Meat-Marinator MGH-20 donde la carne será frotada y masajeadada con cuidado. Este proceso permite que el marinado, las especias, el caldo, etc. penetren hasta el núcleo de la pieza. Una gran variedad de tipos de carne le garantizarán el éxito: asado, filetes, costillas, solomillo, aves, pescados, carne en trozos de todo tipo, preparación de carne adobada, en salmuera, seca y muchas más.



## Technical data / Datos técnicos

Dimension b x h x d / Dimensión A x A x P	335 x 500 x 520 mm	Voltage / Tensión	230 V
Drum volume / Volumen del tambor	20 litres / litros	Amperage / Potencia de conexión	0.8 A
Capacity / Capacidad del tambor	1 – 12 kg	Output / rendimiento	100 W
Weight / peso	20 kg	Vacuum / vacío	150 mbar

## Manufacturer / Fabricante

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

## Dealer / Agente