



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE
- TÓMBOLA DE 25 LITROS EN ACERO INOXIDABLE GIRATORIA CON COMPUERTA DE SEGURIDAD
- FÁCIL INTEGRACIÓN DE LOS PRODUCTOS A MARINAR.
- CUENTA CON BOMBA DE VACÍO PARA LA MEJOR ABSORCIÓN DE LOS LÍQUIDOS AL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- BOMBA DE VACÍO DE 8 M3/H
- POTENCIA: 220V/ 60 HZ / 1 H.P. (BIFÁSICA)
- MOTOR DE 0,38 KW



RECOMENDACIONES DE USO

- LA MARINADORA MIGSA CON BOMBA DE VACÍO ES LA HERRAMIENTA IDEAL PARA LLEVAR EL SABOR AL SIGUIENTE NIVEL

GRACIAS A SU SISTEMA DE VACÍO, LOS LÍQUIDOS PENETRAN

- PROFUNDAMENTE EN CADA CORTE, LOGRANDO MARINADOS MÁS INTENSOS EN MENOS TIEMPO
- SU TÓMOBOLA GIRATORIA DE ACERO INOXIDABLE MEZCLA TODO DE FORMA UNIFORME, Y SU COMPUERTA DE SEGURIDAD TE PERMITE TRABAJAR TRANQUILO
- PERFECTA PARA COCINAS PROFESIONALES, CARNICERÍAS Y NEGOCIOS QUE BUSCAN CALIDAD, EFICIENCIA Y SABOR EN CADA PREPARACIÓN

¡SABOR PROFUNDO, MARINADO PERFECTO... Y TODO EN TIEMPO RÉCORD!

MÁQUINA MARINADORA AL VACÍO

MODELO HML-809



PAGINA WEB