

MEAT SEASONING MIXER

Fitur:

- Mesin untuk mencampur daging / seafood dengan bumbu, seperti: Ayam kuning, daging lada hitam, dll.
- Proses cepat, higienis dan merata dalam pencampuran
- Kabinet dari stainless steel
- Kapasitas: 20 Kg



HMC-837

TYPE	DIMENSI(CM) P x L x T	WATT	WEIGHT (KG)
HMC-837	95 x 66 x 91	180	57

VACUUM MEAT TENDERIZER / MEAT MARINATOR



HMC-809

- Dengan sistem vacuum, akan memperbesar pori-pori daging / sayur sehingga mudah menyerap bumbu hingga ke inti daging, pencampuran jadi sempurna.
- Dengan sistem vacuum, juga berfungsi sebagai pelembut daging
- Daging menjadi lebih empuk dan lebih lezat
- Kapasitas: 20 Kg
- Lama pencampuran: 15 ~ 20 menit

TYPE	DIMENSI(CM) P x L x T	WATT	WEIGHT (KG)
HMC-809	95 x 86 x 91	300	71

VACUUM TUMBLER



SERI DY-GR

Mesin untuk mencampur daging / seafood dengan bumbu, seperti : ayam kuning, ayam goreng, daging lada hitam, sosis dan lainnya. Dengan sistem vacuum, akan memperbesar pori-pori daging / sayur sehingga mudah menyerap bumbu hingga ke inti daging, hasil pencampuran jadi sempurna.

Sistem vacuum, juga berfungsi sebagai pelembut daging, daging menjadi lebih empuk & lezat

Lama pencampuran : 15 ~ 20 menit

- Bisa bolak balik:
Posisi balik mengeluarkan produk untuk dicuci



TYPE	DIMENSI (MM)			KAPASITAS (Kg/cycle)	SPEED (rpm)	WATT	VACUUM DEGREE	WEIGHT (KG)
	P	L	T					
DY-GR-100	1100	815	1400	100	7.9	2250/380V/3P	0.004 ~ 0.08	220
DY-GR-200	1308	900	1343	200	7.9	2250/380V/3P	0.004 ~ 0.08	300
DY-GR-300	1700	1018	1600	300	7.9	2250/380V/3P	0.004 ~ 0.08	400
DY-GR-500	1920	1112	1670	500	7.9	2250/380V/3P	0.004 ~ 0.08	450