

Vă uram Crăciun Fericit și un An Nou cu multe succese!

**Și îngerul i-a zis:
Nu te teme, Marie, căci ai aflat har la Dumnezeu.**

**Și iată vei lua în pânțece
și vei naște fiu și vei chema numele lui Iisus.**

**Acesta va fi mare și Fiul Celui Preaînalt se va chema
și Domnul Dumnezeu Îi va da Lui tronul lui David,
părintele Său.**

Sfânta Evanghelie după Luca 1:30-32

DORIT tumblere vacuum

La o gamă de preparate din carne se aplică sărarea, marinarea, condimentarea. În cursul preparării acestor produse, de multe ori este un pas indispensabil omogenizarea, asigurarea distribuției uniforme al aditivilor alimentari puse în materia prima. Tumblerul servește în esență acest scop.

Utilizarea:

Poate fi utilizat pe scară largă în cursul prelucrării de carne roșie, pasăre, pește, chiar și pentru amestecarea mâncărilor, alimentelor, kebab sau salate. Tumblerul rostogolește carnea marinată, astfel saramura este distribuită uniformă în material.

Caracteristici:

Tumblerul produs de DORIT conține unitatea de vacuum, precum și o comandă programabilă. Desigur sunt confecționate din materiale inoxidabile, rezistente la acizi. Dimensiunea din punct de vedere tehnic o constituie capacitatea tamburului și cantitatea maximă de carne încărcabilă.

În gama de produse se poate găsi utilaje cu capacitate foarte mică, mini tumblere, precum și cele cu dimensiuni mijlocii sau mari. Tumblerul mai mic sau mini (de ex. 25 de litri) o recomandăm pentru hoteluri, bucătării mari, măcelării. Este posibil solicitarea unor dimensiuni mai mari, în acest caz este accesibil o dimensiune gigantă de până la 7500 litri.

Dimensiuni disponibile în prezent:

Tip / Capacitate / Produs maxim.

VV-1-150 / 200 litru / 120 kg

VV-2-300 / 600 litru / 300 kg

VV-4-700 / 1500 litru / 700 kg

VV-7-2000-B / 4200 litru / 2000 kg

VV-8-3000-B / 6000 litru / 3000 kg

Pregătim ofertă personalizată în cazul solicitării unor dimensiuni mai mici sau mai mari.



adresa: 2200 Monor, Bánffy Dezső u. 25. HUNGARY
e-mail: fesa1990@f-enterprise.hu
Máthé Zsolt (tel: 0740 282 754, e-mail: mathezsolt84@gmail.com)

Fekete Enterprise
food industrial equipment
www.f-enterprise.hu