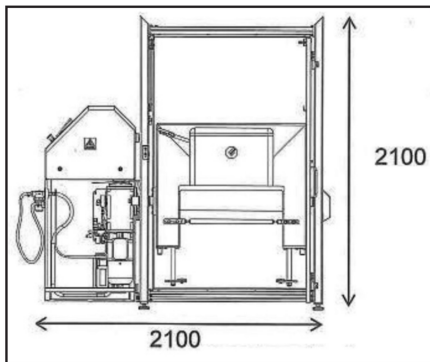


ワゴンミキサー/タンブラー (GBT300)

鶏肉、畜肉、ハム、魚、野菜 等ほぼ全ての食材の小ロットミキシング/タンブリングに最適です!

GAROS
ガロス社(スウェーデン)

- ・ワゴンに入った食材をそのままミキシング・タンブリング
衛生的で効率的、移し替えの手間が省けます



使用例

1. 鶏肉とテリ焼ソースの絡め
2. ローストビーフのスパイスまぶし
3. 焼豚とソースの絡め
4. 魚のマリネーション
5. 豚肉・牛肉のマッサージ
6. カラ揚の粉まぶし
7. 野菜サラダのドレッシング和え

チキン



5分間ミキシング後



スペアリブ



5分間ミキシング後



野菜



5分間ミキシング後



特長

- 標準ワゴン(200ℓ)対応
- 簡単操作、デジタル表示でプログラムも簡単
- 可動部は完全にカバーされた安全設計
- スウェーデン鋼ステンレス材
- 強靱で長持ち

仕様

最大処理量	200kgs
重量	616kgs
電源	AC200V 50/60Hz 3Ph
電気容量	1.5kw
エア	6 bar 400Nℓ/分

※改良の為、仕様は予告なしに変更される事があります。

