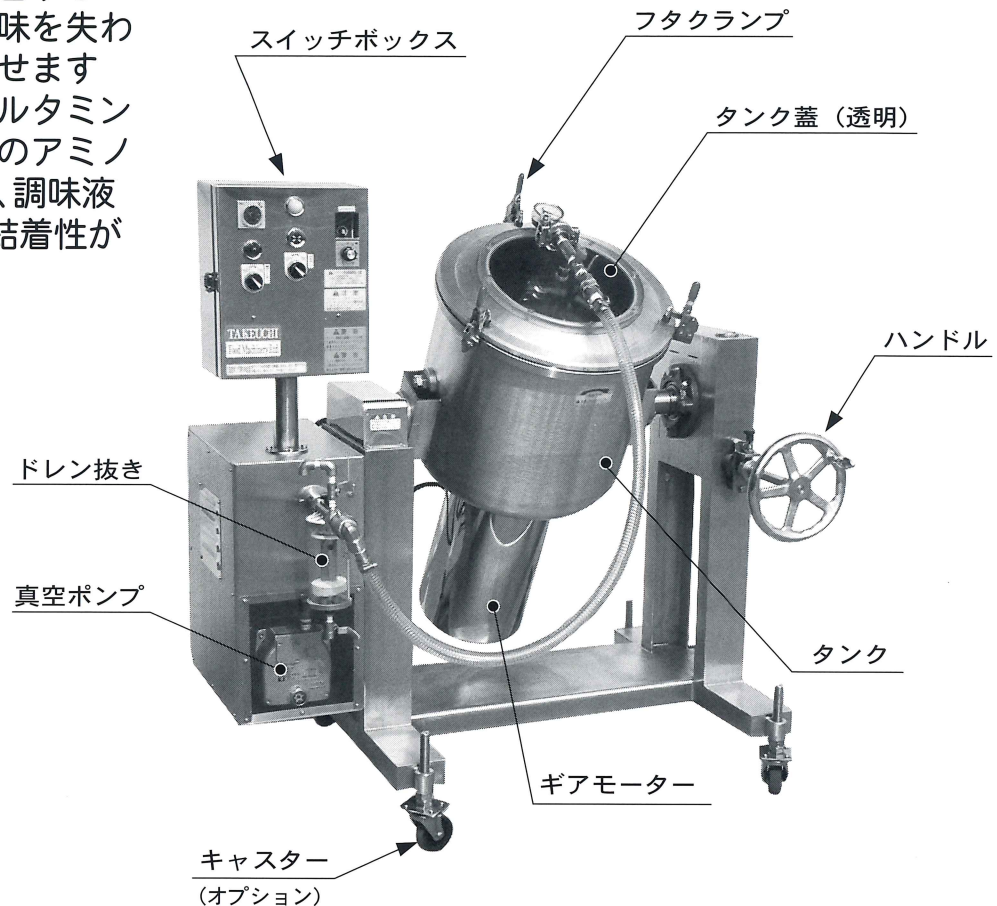


# 混合・浸漬（塩漬）・肉質アップ

## 真空ミキサー VOM-25N

本機は真空状態で混合することにより、素材の風味を失わずに旨味分を向上させます（蛋白質が分解しグルタミン酸やイノシシ酸などのアミノ酸量が増大）。また、調味液が短時間に浸透し、結着性がアップします。



### ■ 用途

- ソーセージ生地、ハンバーグなどの混合
- ハム生地、焼豚、鶏肉などの浸漬（塩漬）、調味

### ■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

- 外形寸法：巾1200×奥行720×高さ1150 mm
- モーター：200V三相400W+550W（真空ポンプ）
- 処理量：25kg / 回 ●タンク容量：65ℓ
- SUS仕様 ●真空ポンプ付 ●パドル（羽根）変速付

### ■ 特長

- 風味や旨味を失うことなく、肉質を向上させます。
- 調味液が短時間に浸透し、しかも少量でOK。
- 歩留まりがよく、結着性がアップします。
- ステンレス製で洗浄が簡単です。
- 透明な蓋（フタ）付で中味を確認できます。
- 定評ある真空ポンプが装備されており、タイマー・プザーもついています。
- 他社既存機や輸入機に比較して廉価です。

**TAKEUCHI**  
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 **竹内食品機械**

# 混合・浸漬(塩漬)・肉質アップ

## 真空ミキサー VOM-50N

本機は真空状態で混合することにより、素材の風味を失わずに旨味分を向上させます。(蛋白質が分解しグルタミン酸やイノシン酸などのアミノ酸量が増大) また調味液が短時間に浸透し、結着性がアップします。インバータ付で、生地を傷めず、最適な速度設定が可能です。



### ■用途

- ソーセージ生地、ハンバーグなどの混合
- ハム生地、焼豚、鶏肉などの浸漬(塩漬)
- 特長(改良の為、若干変更することがあります)
- 外形寸法：巾1340×奥行975×高さ1585mm
- モーター：200V 三相 400W+1.2KW+200W
- インバータ変速で生地を傷めず、最適設定
- 処理量：50kg/回 ●タンク容量：130L
- SUS仕様 ●真空ポンプ付 ●パドル(羽根)変速付

### ■特長

- 風味や旨味を失うことなく、肉質向上させます
- 調味液が短時間に浸透し、しかも少量でOK
- 結着性がアップし、整型が容易になります
- 中型サイズで、取扱いが簡単です
- ステンレス製で洗浄が簡単です
- タンクは電動式で取出入れが簡単です
- 定評ある真空ポンプが装備されており、タイマー・ブザーもついています

TAKEUCHI  
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 竹内食品機械