



TUMBLER

MARCA ALEMANA



DESCRIPCIÓN

Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH puede suministrar una gama completa de vasos de vacío con una capacidad de 25 a 7500 litros, debido a nuestra larga historia de producción en este campo. Dentro de nuestra amplia gama de equipos, podemos ofrecer la unidad ideal para carnicería, tiendas o restaurantes y hoteles, así como unidades para procesadores industriales medianos y grandes. Otras alternativas tecnológicas disponibles para nuestros clientes son nuestras tumbadoras de presión y enfriamiento al vacío, que funcionan juntas como una versión de doble camisa con glicol o como unidades, inyectando nitrógeno líquido o dióxido de carbono. Este procedimiento garantiza una extracción óptima de proteínas.

CARACTERÍSTICAS

- Máquina de procesamiento de carne avanzada en construcción resistente de acero inoxidable para plantas procesadoras de carne industriales y otras operaciones a gran escala.
- Ideal para el masaje de productos curados cocidos, impregnación de sal y estofado y salado en profundidad de productos curados en seco; salazón en seco, aderezo y marinado, juego y gulash; mezcla de aderezos y salsas para ensaladas; ablandamiento de carnes frescas; salazón, aderezo y procesamiento de pescado y productos del mar
- Tambor giratorio horizontalmente con soporte de 3 puntos en un marco sólido

ARTIPAC CHILE

Av. Club Hípico 4676 Of. 812
Pedro Aguirre Cerda / Santiago
8460445
Chile
Fono: +56 2 2623 2728
artipac@artipac.cl

OFICINA DÉCIMA REGIÓN

Klenner 431 Of. 8
Puerto Varas / Chile
Fono: +56 65 2340756
artipac@artipac.cl

ARTIPAC PERÚ

Manuel Almenara 106
Apartado 903
Surquillo
Lima / Perú