

MALAXEUR sous vide Type MS 150 V



- Parfaite diffusion de saumure dans la viande et taux de rendement élevés tout en respectant la texture de la viande
- Salage, saumurage, marinage des viandes par barattage et massage contrôlé
- Permet de mettre en œuvre des simulations de production sur des produits nouveaux, à partir de 50 kg
- Adapté aux besoins des laboratoires ou petits ateliers – Capacité 300 L soit de 50 à 150 kg de viande

