

MALAXEUR Type MS 500 V



- Parfaite diffusion de saumure dans la viande et taux de rendement élevés tout en respectant la texture de la viande
- Salage, saumuration, 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 ateliers de production industrielle – Capacité 1000 L soit 500 kg de viande
- Ecran tactile permettant de créer de d'adapter facilement les recettes avec des paramètres de malaxage adaptés caractéristiques du produit recherché

